PÃO TIPO PULLMAN

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de açúcar

1 colher de sobremesa de sal

600 ml de água morna

4 tabletes de fermento para pão

1 kg mais ou menos de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha.

Coloque mistura batida em uma vasilha grande e despeje a farinha aos poucos e mexendo, quando estiver formando uma bola, forre uma superficie lisa com farinha e despeje a massa em cima, batendo na massa e adicionando farinha até desgrudar das mãos.

Deixe descansar até dobrar de tamanho.

Divida a massa em 4 partes iguais e coloque em uma forma para pão tipo pullman (a forma é vendida em lojas que vendem utilidades domesticas, é de aluminio e tem o formato de um pão pullman), unte a forma com um pouco de óleo.

Leve ao forno preaquecido até assar, ou por cima estiver bem dourado.

Rende 4 paes grandes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50897-pao-tipo-pullman.html