PÃO DE FORMA SUCESSO (BATIDO NA MÁQUINA DE PÃO)

INGREDIENTES

800 g farinha de trigo embalagem papel

70 g de açúcar

12 g de sal

50 g de óleo (marca boa)

5 g de reforçador (opcional)

35 g de fermento fresco

450 g água (dependendo da farinha, será necessário um ajuste para mais ou menos água)

MODO DE PREPARO

Colocar a farinha na máquina, sal, açúcar, margarina, fermento.

Ligar a máquina e colocar água aos poucos.

Deixar trabalhar até fim do ciclo (programa 8 - 20 minutos).

Após, descansar por 30 minutos.

Bater um pouco para abaixar a massa.

Retirar a massa e pesar, dividir por 2, bolear e colocar nas formas untadas com gordura vegetal (fôrma para pão de forma do tipo curta tamanho 22 x 10,5 cm)

Crescer até a borda e fornear entre 170°C e 200°C por 30 a 35 minutos.

Retirar, desenformar, e colocar no balcão para esfriar.

Após esfriar, embalar com saco próprio para pão (de plástico).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51447-pao-de-forma-sucesso-batido-na-maquina-de-pao.html