

PÃO FRANCÊS

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de fermento granulado
- 2 copos de água morna
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa rasa de açúcar
- 1 colher de sopa de gordura vegetal
- 7 copos de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolver o fermento e o açúcar em um dos copos de água morna.

Deixar durante 10 minutos coberto com um pano abrigado de corrente de ar.

Após os 10 minutos acrescentar o restante da água, o sal e a gordura vegetal e misture bem, colocando o trigo aos poucos, mexendo até o ponto de sovar com as mãos.

Sove até obter uma massa lisa, divida a massa fazendo quatorze bolinhas e coloque as separadas umas das outras para crescer.

Tampe com um pano e abrigue da corrente de ar, quando dobrar de tamanho abra a massa de comprimento e em seguida enrole somente uma vez, com uma faca dê um corte no comprimento em cima de cada pão.

Coloque os pãezinhos em uma forma untada e deixe crescer, quando dobrar de tamanho coloque no forno já quente (200°C), por 40 minutos aproximadamente, retirando os pães quando estiverem dourados ou mais moreninhos, dependendo do gosto de cada um.

A massa pode ser feita em batedeira se a mesma tiver batedores espiralados, as medidas de copo foram feitas em medidores apropriados

O tempo de assar depende da potência de cada forno e o tempo de preparo depende da temperatura do ambiente, seguindo a receita exatamente como está.

O resultado será o mesmo do pãozinho de padaria no gosto, com uma textura muito melhor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52958-pao-frances.html>