PÃO CASEIRO RÁPIDO E BARATO

INGREDIENTES

1 ovo

1 copo de óleo

3 colheres de açúcar

1 colher de sal

50 g de fermento para pão

1 kg de farinha de trigo

500 ml de água morna, se esquentar muito cozinha o fermento e o pão não cresce

MODO DE PREPARO

Numa bacia média dissolva o fermento na água morna e coloque o restante dos ingredientes, por último a água, mexa bem e jogue a farinha aos poucos.

Quando sentir a massa já meia pesada jogue farinha nas mãos e esfregue para ficar com as mãos sem massa é importante para dar o ponto.

Acrescente farinha no fundo da bacia aos poucos, virando a massa até desgrudar das mãos. Bata a massa na bacia até ela ficar meio lisa.

Enrole os pães e coloque-os em uma assadeira médi, quando eles crescerem juntam uns com os outros e crescem para cima como um pão de forma.

Faça uma bolinha pequena e coloque em meio copo de água, quando a bolinha subir coloque para assar ainda com o forno frio para que até que o forno esquente o pão possa crescer mais e ficar bem mais macio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53864-pao-caseiro-rapido-e-barato.html