

PÃO DE AZEITE

INGREDIENTES

150 ml de água (temperatura ambiente ou morna mais para frio)

7 g de sal

5 ovos

40 g manteiga

80 ml de azeite

30 g de fermento biológico

5 g de melhorador

Farinha de trigo até o ponto de soltar da mão (mais ou menos 500 g)

MODO DE PREPARO

Misture em um bowl ou uma vasilha a água e o fermento, mexa para que o fermento dissolva, junte uma xícara de farinha de trigo e deixe esta mistura descansar por 15 (quinze minutos).

Acrescente os ovos, a manteiga, o azeite, o melhorador, mexa bem. Coloque mais um pouco de farinha de trigo e aí coloque o sal, sovando sempre, termine de acrescentar a farinha aos poucos. Quando a massa estiver soltando da mão, coloque em uma mesa e sove por mais ou menos 10 minutos usando farinha de trigo em pequenas quantidades (somente para que a massa não grude na mesa, cuidado com a quantidade).

O segredo deste pão é o sovar a massa e o cuidado para não ultrapassar a quantidade de farinha de trigo.

Deixe a massa descansar em superfície enfarinhada. E também jogue sobre a massa uma pequena quantidade de farinha, cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de volume (mais ou menos 30 minutos).

Em uma mesa enfarinhada modele os pães, tamanho pequeno (50 g).

Coloque em uma forma untada com manteiga e deixe dobrar de volume.

Faça uma mistura de 1 (um) ovo com duas colheres de café e bata com um fouet ou um garfo (o café pronto: pó e água coado), e com um pincel passe esta mistura sobre os pães com cuidado (levemente).

Leve ao forno 200°C (preaquecido), para assar, até que esteja dourado.

Este pão é de um sabor bem suave, com uma textura bem fofa por dentro e bem crocante por fora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54089-pao-de-azeite.html>