

# PÃO CASEIRO DA SABRINA CARBAJO

## INGREDIENTES

- 1 colher de manteiga
- 2 copos de leite
- 1/2 copo de água morna (para diluir o fermento)
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- 3 ovos
- 1 copo de óleo
- 1 e 1/2 kg de farinha de trigo
- 50 g de fermento biológico fresco (tipo itaiquara)
- 1 gema

## MODO DE PREPARO

Misturar o fermento de padaria na água morna e mexer bem.

Misturar todos os ingredientes numa bacia grande (menos a 1 gema), e acrescentar apenas 1 kg da farinha de trigo. Mexer tudo até começar a formar a masa.

Coloque os 500 g aos poucos, misture tudo com as mãos.

Atenção: a massa não pode grudar nas mão mas também não pode esfarelar. Para tanto, pode ser preciso um pouco mais de 500gr de farinha ou menos se já estiver quase no ponto.

Deixe descansar por 1 hora (dentro da bacia).

Divida a massa em partes e enrole os pães.

Deixe crescer novamente por 40 minutos (depois de enrolar).

Pincele com a gema todos os pães para dar brilho.

Leve ao forno por mais ou menos 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54371-pao-caseiro-da-sabrina-carbajo.html>