

PAO CASEIRO COM PARMESÃO

INGREDIENTES

- 2 quadradinhos de fermento biológico
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher rasa (sopa) de sal
- 1/2 copo de azeite (150 ml)
- 2 1/2 copos de leite (750 ml)
- Trigo
- 1 copo bem cheio de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Coloque numa bacia grande o fermento e o açúcar e mexa para derreter.

Acrescente o leite morno, o sal e o azeite e mexa bem.

Acrescente aos poucos o trigo e mexa com uma colher de pau.

Quando começar a ficar dura, coloque a massa na mesa e amasse com as mãos até ficar uma massa bem macia e que não grude nas mãos.

Deixe a massa descansar coberta por uma toalha por uns 40 minutos.

Pode aquecer o forno por uns 2 minutos e desligar, colocando a bacia dentro, assim cresce bem!

Coloque novamente a massa na mesa e amasse de novo, dividindo em 3 partes iguais.

Estique cada pedaço da massa com um rolo de macarrão e espalhe o parmesão.

Enrole como se fosse um rocambole e deixe crescer de novo por uns 30/40 minutos.

Coloque pra assar em forno aquecido a 180 graus por uns 40 minutos.

O tempo pra assar depende do forno, pode ser de 35 ou ate 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54508-pao-caseiro-com-parmeseao.html>