MASSA BASICA PARA PÃO, PIZZA, ESFIHA ETC

INGREDIENTES

700 g farinha de trigo

1 americano de agua ou leite

1 copo de óleo

3 tabletes de fermento para pão

1 colher de sopa de fermento em pó

4 batatas médias cozidas e amassadas.

1 ovo inteiro

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento para pão no açúcar, acrescente o leite e 3 colheres de sopa de farinha de trigo, misture bem e deixe descansar por 30 minutos.

Acrescente os outros ingredientes e misture bem sovando a massa por uns 5 minutos. Deixe descansar por mais 30 minutos.

Abra a massa (para esfiha ou croisant) faça bolinhas e recheio com queijo e presunto (para pão) estique a massa e recheie com salsicha e molho a gosto (para cachorro quente de forno).

Pincele com gema e leve ao forno até ficar dourado por cima.

Isso leva mais ou menos uns 20 minutos.

A foto é de um cachorro quente de forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55461-massa-basica-para-pao-pizza-esfiha-etc.html