

ZOPF – PÃO TRANÇADO SUIÇO

INGREDIENTES

1,2 kg de farinha de trigo
170 g de manteiga sem sal
800 ml de leite
30 g de fermento biológico instantâneo
1/2 xícara de açúcar
1 colher de sopa de sal

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande e oval, peneirar um quilo de farinha com o fermento, o açúcar e o sal juntos, misturando bem os ingredientes.

Em seguida, em uma panela pequena, aqueça lentamente a manteiga e o leite, até que a manteiga esteja derretida e a mistura homogênea e morna.

Adicionar a manteiga e leite aquecidos à mistura seca. Mexer com uma colher vigorosamente, quando a mistura começar a desgrudar do fundo do recipiente, é necessário usar as mãos para sovar a massa.

Inicialmente essa massa gruda nas mãos e, aos poucos, deve-se adicionar mais farinha, não mais do que 200 g.

Sovar a massa é importante para garantir a textura do pão.

Quando a massa parar de desgrudar das mãos sovar por mais dez minutos e colocá-la para descansar por quarenta minutos.

Após o descanso, manipular a massa delicadamente, cortando-a com uma faca em quatro partes iguais. Moldar delicadamente quatro tiras de trinta cm cada.

Fazer uma trança, colocar em forma com papel manteiga, Descansar vinte minutos. Pincelar uma gema delicadamente e colocar para assar em forno pré-aquecido, cento e oitenta graus. Assar por quarenta minutos, até que esteja bem dourado por fora.

Esperar esfriar e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55927-zopf-pao-trancado-suico.html>