PÃO DE HAMBÚRGUER DO HERYCO

INGREDIENTES

2 e 2/3 de xícaras de farinha de trigo

2 e 1/2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

10 g de fermento biológico seco (30 g de fermento biológico fresco)

1 xícara de água

1 ovo

2 colheres (sopa) de óleo

gergelim para polvilhar em cima

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture um pouco da água com o fermento e reserve

Adicione o restante da água, o ovo e o óleo no recipiente do fermento e misture até ficar homogêneo

Se necessário, adicione mais farinha de trigo até atingir uma consistência que seja possível sovar com as mãos

Coloque a massa para dobrar de volume (cerca de 1 hora à 1 hora e 15 minutos) em um recipiente enfarinhado e tampado com plástico filme, ou um pano de prato (deixe o recipiente em um local quente, no sol, por exemplo, ou dentro do forno depois de dar uma leve mornada nele)

Coloque os pães modelados em uma forma (untada com óleo e farinha de trigo), pincele óleo ou gema de ovo sobre os pães e polvilhe o gergelim

Deixe

Em forno preaquecido, asse os pães a 180º C por cerca de 15 minutos a 20 minutos ou até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6347-pao-de-hamburguer-do-heryco.html