PÃO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

1 ovo

10 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) sal

100 ml óleo

200 ml leite morno

200 ml água morna

1 envelope fermento seco ou 30 gr de fermento fresco

Farinha de trigo de boa qualidade o quanto baste, na minha receita usei 1kg

MODO DE PREPARO

Misture o fermento, leite morno, 3 colheres do açúcar e 3 colheres do trigo muito bem até dissolver, deixe descansar por 5 minutos

Acrescente o restante dos ingredientes mexendo bem, por último a farinha de trigo aos poucos sovando sempre até desgrudar das mãos

Não deixe a massa dura, ela precisa ficar bem macia

Continue sovando para que se torne uma massa lisa, macia e uniforme, se tiver cilindro passe várias vezes, se não tiver apenas sove com carinho e sem pressa

Divida a massa em 3, abra com um rolo e modele os pães, cubra e deixe crescer até dobrar o volume

Leve para assar em forno a 180º por cerca de 35 minutos

O tempo varia de forno para forno

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6532-pao-maravilhoso.html