PÃO CASEIRO SIMPLES DA MAYNE

INGREDIENTES

1 kg de Farinha de Trigo (sem fermento)

250 ml de água morna

250 ml de leite morno

2 ovos

2 pacotinhos de fermento biológico seco (10 gr cada)

1/2 xícara (chá) açúcar

125 ml de óleo

1 colher (sopa) sal

1 gema de ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque um pouco mais da metade da farinha de trigo e reserve o restante para usar na hora de dar ponto na massa

Adicione o fermento, o sal, os ovos e o óleo

Misture um pouco e acrescente a água e o leite

Misture novamente até formar uma massa mole

Coloque o restante da farinha aos poucos e vá misturando com as mãos

Sove bem até que a massa fica bem lisa e homogênea

Transfira a massa do pão para uma superfície enfarinhada e divida ela em três partes iguais

Com a ajuda de um rolo abra cada massa com a espessura de 1 centímetro

Em seguida, enrole no formato de pão

Transfira as massas enroladas para uma assadeira untada com manteiga

Cubra com um pano e deixe crescer por 1

Passado esse período pincele os pães com as gemas de ovo

Depois leve para assar em forno pré

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6660-pao-caseiro-simples-da-mayne.html