

# PÃO ITALIANO FÁCIL

## INGREDIENTES

540 g de água

800 g de farinha de trigo

10 g de fermento biológico seco

20 g de sal

## MODO DE PREPARO

Misture em uma vasilha todos os ingredientes menos a água

Acrescente a agua à mistura e mexa

Mexa com as mãos, mas não precisa sovar por muito tempo

A massa não solta da mão

Cubra a massa e deixe descansar por 1 hora

Aqueça uma forma no forno, quando tirar polvilhe um pouco de farinha

Molde 2 pães grande, como preferir e voloque na forma aquecida

Polvilhe farinha de trigo em cima da massa e faça um corte leve

Cubra a forma com papel

Tire o papel

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1060-pao-italiano-facil.html>