

PÃO

INGREDIENTES

50 g de fermento fresco (ou 1 1/2 de fermento seco para pães)

2 copos (americano) de água morna

2 copos (americano) de leite morno

3 colheres de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 copo (americano) de óleo

1 1/2 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

1 gema (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, dissolva o fermento com açúcar e sal

Adicione o leite, a água e o óleo

Acrescente a farinha de trigo até desgrudar das mãos

Deixe crescer por 30 minutos

Molde os pães no formato desejado e deixe crescer mais 30 minutos

Pincele gema (opcional) por fora dos pães

Preaqueça o forno a 180

Coloque para assar por 30 minutos aproximadamente, ou até dourar

Essa receita serve 3 pães grandes ou 60 pãezinhos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12073-pao.html>