

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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