

PÃO CASEIRO TEMPERADO RÁPIDO

INGREDIENTES

- 1,1 kg de farinha sem fermento
- 60 g de fermento biológico fresco (fermento de padaria)
- 1 ovo
- 1 colher de sal
- 2 colheres de açúcar
- 250 ml de óleo
- 450 ml de água morna (não pode ser quente)
- 200 g de queijo ralado
- 3 colheres (chá) de orégano
- 2 colheres (chá) de alho desidratado

MODO DE PREPARO

- Junte o fermento na água morna e reserve
- Junte o queijo, o orégano, o alho, a farinha em uma vasilha grande
- Bata no liquidificador o óleo, o ovo e o sal
- Acrescente a água com fermento e bata por 1 minuto
- Jogue o líquido sobre a farinha e misture com uma colher de pau para encorporar
- Após, mexa na mão até soltar da bacia com facilidade
- Divida a massa em três partes
- Amasse
- Dobre duas pontas para o meio e passe o rolo na direção da parte que não foi dobrada
- Enrole a massa formando um cilindro
- Ponha numa assadeira espaçado um do outro
- Em um forno preaquecido a 250

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12241-pao-caseiro-temperado-rapido.html>