PÃO CASEIRO SEM OVO E SEM LEITE, FOFINHO E SABOROSO! (FÁCIL DE FAZER)

INGREDIENTES

500 ml de água

10 gramas de fermento seco para pão (ou 30 gramas do fermento biológico fresco)

03 colheres de sopa de açúcar

01 colher de sopa rasa de sal

80 ml de óleo (1/3 de xícara)

900 gramas aproximadamente de farinha de trigo

MEDIDA DA XÍCARA: 240 ml

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque, água, fermento, açúcar e misture bem.

Coloque, óleo, sal e misture bem.

Acrescente, farinha aos poucos e misture até dar o ponto de sovar a massa.

Polvilhe um pouco farinha na mesa, sove a massa, se precisar coloque farinha aos poucos até desgrudar de suas mãos.

Cubra a massa com um pano e deixe descansar por 10 minutos.

Divida em 3 partes, abra a massa com um rolo e modele a sua maneira.

Cubra novamente, e deixe crescer por aproximadamente 1 hora e meia ou até dobrar de volume.

Leve ao forno pré-aquecido, 180°, aproximadamente 35 a 40 minutos ou até dourar.

Espere esfriar, corte e sirva à todos!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/13895-pao-caseiro-sem-ovo-e-sem-leite-fofinho-e-saboroso-facil-de-fazer.html