

PÃO CASEIRO FOFINHO BEM SIMPLES E RÁPIDO! FAÇO SEMPRE E AMO!

INGREDIENTES

- 4 xícaras de farinha de trigo aproximadamente
- 1 e ½ xícara de iogurte
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco
- ¼ xícara de óleo
- 1 ovo ligeiramente batido
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande coloque a farinha, o fermento, o sal, o açúcar, o fermento e misture bem. Faça uma cavidade no centro, despeje o iogurte, o óleo, o ovo e com a ponta dos dedos comece a misturar os ingredientes até obter uma massa que não grude nas mãos.

Se necessário acrescente um pouco mais de farinha, mas não exagere.

Coloque a massa sobre a bancada e sove até que amassa esteja bem lisa e elástica, a sova deve levar de 10 a 15 minutos.

Coloque a massa na tigela, cubra com um pano e deixe crescer até dobrar de volume, leva aproximadamente 1h.

Depois que a massa cresceu coloque-a sobre a bancada amasse para expulsar o excesso de ar e modele os pãezinhos.

Agora separe a massa em 12 partes iguais, modele cada parte em rolinhos uniformes e achate um pouco deixando e formato de pão de cachorro-quente.

Coloque os pães em uma forma deixando espaço entre cada um para que eles possam crescer. Deixe-os descansar por aproximadamente 20 minutos ou até que eles dobre de volume.

Pincele os pães com gema batida, leve para assar a 180C por aproximadamente 20 minutos ou até que eles fiquem douradinhos.

Depois que o pão estiver frio é só montar o seus deliciosos cachorros-quentes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14867-pao-caseiro-fofinho-bem-simples-e-rapido-faco-sempre-e-am.html>