

ADEUS PADARIA! FAÇA SEU PRÓPRIO PÃO FRANCÊS DE UM JEITO SUPER FÁCIL E ECONÔMICO!

INGREDIENTES

600 g de farinha peneirada
1 colher de sopa rasa de sal
1 colher de sopa rasa de açúcar
10 g de fermento (colher de sopa rasa) para pães granulado
2 colheres de manteiga ou margarina em temperatura natural
350 ml de água morna

MODO DE PREPARO

Numa tigela de vidro misture os ingredientes secos .

Adicione a manteiga.

Adicione a água aos poucos e vá sovando (misturando com os mãos).

Obtenha uma bolinha.

Forre a tigela com um filme plástico e deixe crescer de 4 a 6 horas (é o meu segredo).

Divida a massa em bolinhas pequenas (do tamanho de um limão) e abra com um rolo de macarrão (eu utilizo uma garrafa de vinho vazia e limpa).

Caso a massa esteja muito úmida coloque mais um pouco de farinha (o mínimo possível).

Enrole cada rodelinha de massa como se fosse um pequeno rocambolo e acomode numa forma untada com manteiga.

Cubra com um pano molhado e deixe crescer por mais 30 minutos.

Aqueça o forno em temperatura média (240°C) e coloque uma caneca de alumínio cheia de água dentro do forno.

Faça um pequeno corte sobre os pães com uma faca afiada.

Respingue bastante água sobre os pães (até escorrer) e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15701-adeus-padaria-faca-seu-proprio-pao-frances-de-um-jeito-super-facil-e-econômico.html>