

MISTURE LEITE COM VINAGRE! RECEITA ESQUECIDA DOS ANOS 70! ERA ASSIM QUE A MINHA AVÓ FAZIA!

INGREDIENTES

250 ml de leite morno

1 colher de sopa de vinagre de vinho tinto (Voce pode fazer com outro vinagre, mas o de vinho tinto dará ao pão um toque muito especial)

25 g de fermento biológico fresco

1 colher de chá de açúcar de baunilha (receita [AQUI](#))

1 clara de ovo

80 ml de óleo vegetal

1 colher de chá de sal

Farinha de trigo (quantidade necessária, conforme descrito no preparo)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente pequeno, misture o leite morno com o vinagre de vinho.

Acrescente o fermento biológico fresco e o açúcar de baunilha. Mexa levemente e deixe descansar por 10 minutos, até que a mistura borbulhe, sinal de que o fermento está ativado.

2. Misturar os Ingredientes Secos e Úmidos

Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo (comece com cerca de 500 g e ajuste conforme necessário) com o sal.

Faça um buraco no centro e despeje a mistura de leite com vinagre e fermento.

3. Incorporar os Líquidos

Adicione a clara de ovo e o óleo vegetal à tigela.

Misture com uma colher de pau ou com as mãos até formar uma massa homogênea.

Caso a massa esteja muito grudenta, adicione farinha aos poucos até atingir a consistência desejada: macia e levemente pegajosa.

4. Sover a Massa

Transfira a massa para uma superfície levemente enfarinhada.

Sove por 8-10 minutos, até que fique suave, elástica e um pouco pegajosa.

5. Deixar Descansar

Coloque a massa em um recipiente levemente enfarinhado.

Cubra com um pano limpo e úmido e deixe descansar em um local quente por cerca de 1 hora, até dobrar de tamanho.

6. Formar os Pães

Após o crescimento da massa, divida-a em porções do tamanho desejado.

Modele os pães no formato de bolinhas ou pequenos cilindros e coloque-os em uma assadeira enfarinhada.

7. Deixar Descansar Novamente

Cubra os pães formados com um pano e deixe descansar por mais 20-30 minutos.

Eles devem crescer um pouco mais antes de irem ao forno.

8. Assar

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Asse os pães por 20-25 minutos, até que estejam dourados na parte superior.

Bata levemente na base dos pães; se soarem ocos, estão prontos.

9. Deixar Esfriar

Retire os pães do forno e coloque-os sobre uma grade para esfriar.

Sirva quando estiverem mornos ou totalmente frios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16223-misture-leite-com-vinagre-receita-esquecida-dos-anos-70-era-assim-que-a-minha-avo-fazia.html>