

PÃO CASEIRO ALEMÃO: RECEITA FÁCIL E MUITO SABOROSA, IDEAL PRA SERVIR COM O CAFÉ!

INGREDIENTES

350 ml de água à temperatura ambiente

500 g de farinha de trigo

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento seco

1 colher (chá) de óleo de girassol

Farinha adicional para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque 350 ml de água em temperatura ambiente, adicione o açúcar, o fermento e misture. Cubra e deixe descansar por 5 minutos. Em seguida, acrescente o óleo de girassol, peneire 500 gramas de farinha e misture até obter uma massa homogênea e pegajosa. Cubra e deixe descansar por 1 hora.

Dica: o processo de peneirar a farinha é para garantir uma textura macia ao pão.

Passado a primeira hora, misture a massa por 30 segundos, cubra novamente e deixe descansar por mais 30 minutos. Na sequência, polvilhe a mesa com farinha, abra a massa em uma camada retangular, dobre e cubra com uma tigela, descansando por 10 minutos. Polvilhe novamente a mesa (ou bancada), abrindo a massa e dando a forma desejada.

Coloque em uma assadeira, faça cortes decorativos e asse a 230°C por 30 a 40 minutos. Após assar, aguarde esfriar um pouco antes de cortar e desfrutar do seu pão caseiro. Seu aroma e sabor proporcionarão uma experiência que remete a uma autêntica padaria alemã.

Confira também: Pão grande de tapioca fofinho feito no liquidificador: Receita sem glúten, super saborosa

O pão caseiro alemão é uma receita que traz conforto e sabor para qualquer ocasião. Fácil de fazer e incrivelmente versátil, ele vai se tornar uma das suas receitas favoritas para servir com o café. Experimente fazer em casa e veja como é gratificante preparar seu próprio pão fresco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16306-pao-caseiro-alemao-receita-facil-e-muito-saborosa-ideal-pra-servir-com-o-cafe.html>