

MASSA PARA PÃO CASEIRO SIMPLES E RÁPIDO: ESSE SEGREDINHO DEIXA IGUAL UMA NUVEM

INGREDIENTES

- 500g de farinha de trigo
- 10g de sal
- 10g de açúcar
- 15g de fermento biológico seco (ou 30g de fermento fresco)
- 350ml de água morna (cerca de 37°C)
- 1 colher de sopa de óleo vegetal (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos: Em uma tigela grande, misture a farinha, o sal e o açúcar.

Adicione o fermento: Adicione o fermento biológico seco (ou fresco) à mistura de ingredientes secos.

Adicione a água: Aos poucos, adicione a água morna à mistura, mexendo com uma colher até formar uma massa homogênea.

Sove a massa: Sove a massa por cerca de 10 minutos, até que ela fique lisa e elástica.

Deixe fermentar: Coloque a massa em uma tigela untada com óleo, cubra com plástico ou pano limpo e deixe fermentar em local quente por cerca de 1 hora, ou até que tenha dobrado de tamanho.

Divida a massa: Divida a massa em 4 partes iguais.

Faça os pães: Modele cada parte em forma de pão francês, alongando e arredondando as pontas.

Deixe fermentar novamente: Coloque os pães em uma bandeja untada com óleo, cubra com plástico ou pano limpo e deixe fermentar por mais 30 minutos.

Asse: Pré-aqueça o forno a 200°C. Asse os pães por cerca de 20-25 minutos, ou até que estejam dourados e firmes.

Deixe esfriar: Deixe os pães esfriarem em uma grade antes de servir.

Dicas:

Use farinha de trigo de qualidade para obter uma textura mais aerada.

Mantenha a água morna para ajudar o fermento a atuar.

Não exagere na sova da massa para evitar que fique dura.

Deixe os pães esfriarem completamente antes de armazenar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16702-massa-para-pao-caseiro-simples-e-rapido-esse-segredinho-deixa-igual->

[uma-nuvem.html](#)