PÃO CASEIRO ALEMÃO: RECEITA SIMPLES, PREPARADA DE FORMA RÁPIDA E DELICIOSA

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

Em um recipiente, coloque 350 ml de água em temperatura ambiente,

adicione o açúcar, o fermento e misture.

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16901-pao-caseiro-alemao-receita-simples-preparada-de-forma-rapida-e-deliciosa.html