

PÃO BÁSICO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
2 sachês de fermento biológico seco instantâneo
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
125 ml (½ copo) de óleo
2 ovos inteiros
450 ml (2 copos) de leite morno
farinha de trigo para sovar
manteiga derretida para dourar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, despeje a farinha e o fermento seco e misture bem
Abra um buraco no meio da mistura de farinha e coloque o açúcar, o sal, os ovos e o óleo
A parte, morne o leite ao ponto de mamadeira (por a mão dentro do leite e ficar a temperatura da pele)
Adicione farinha, se for necessário
Sem descansar, depois que a massa estiver desgrudando, enfarinhe a superfície onde vai trabalhar a massa e sove
Modele os pães ao seu gosto
Em uma forma, forre com papel manteiga (ou enfarinhe, mas não unte) e coloque seus pães, deixando espaço entre eles para que dobrem de tamanho
Deixe os pães descansarem cobertos ou dentro do forno frio por, no mínimo, 50 minutos ou até dobrarem de tamanho
Lembre
Depois que os pães estiverem crescidos, acenda o forno e deixe
Retire a forma do forno e pincele seus pães com a manteiga derretida
Devolva os pães ao forno e deixe de 5 a 10 minutos ou até atingir a cor que você desejar
Desenforme e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2208-pao-basico-facil.html>