

PÃO DE ERVAS FINAS

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento biológico seco granulado

200 ml de leite morno

2 ovos médios

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de manjericão fresco lavado e picado

1 colher (sopa) de orégano

4 colheres (sopa) de salsinha fresca lavada e picada

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Junte o leite e o fermento, misture bem e deixe descansar por 5 minutos

Em uma vasilha grande, coloque a farinha, o açúcar, o sal e misture

Faça uma cova na farinha e coloque a manteiga, os ovos e o leite com o fermento

Misture tudo muito bem

Unte uma bancada com um pouco de óleo

Derrame seu pão na bancada e comece sovar

Sove por 10 minutos

Faça uma bola e deixe descansar dentro da mesma vasilha que iniciou o trabalho

Deixe descansar por 20 minutos

Divida a massa em três partes e abra com um rolo

Junte as ervas finas com o queijo parmesão ralado

Divida em três partes e passe sobre cada pão

Enrole como um rocambole e ponha um ao lado do outro em uma forma untada e enfarinhada

Coloque dentro do forno desligado e deixe descansar até triplicar o tamanho (se estiver o dia frio, ligue o forno e deixe por 1 minuto, apague e ponha os pães dentro para crescerem)

Acenda o forno para ir aquecendo em temperatura de 200° C

Passe sobre os pães e leve para assar por aproximadamente 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6021-pao-de-ervas-finias.html>