

PÃO SOVADO DA MÃE MARIA

INGREDIENTES

15 colheres de açúcar
15 xícaras de água morna
2 colheres de sal
4 colheres de banha
3 colheres de fermento biológico
2 colheres de azeite
trigo até dar o ponto (que não grude nas mãos)

MODO DE PREPARO

Misture a água morna com a banha, sal e o açúcar
Coloque trigo a te ficar uma massa bem molenga e bata com as mãos por uns 5 minutos
Em uma tigela coloque 2 xícaras de trigo e misture o fermento
Acrescente a massa a mistura do fermento
Acrescente trigo até o ponto que a massa não solte pedaços e grude nas mãos
Passe para a mesa ou bancada e sove a massa por uns 20 minutos até que fique lisa
Deixe descansar por 30 minutos ou até que cresça o dobro
Amasse a massa novamente para retirar as bolhas de ar
Separe em 6 pedaços e molde em formato de pão
Coloque nas 6 formas de pão e leve para assar por 30 a 40 minutos em forno preaquecido em 250º C

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6050-pao-sovado-da-mae-maria.html>