PÃO FÁCIL TIPO RÚSTICO

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo sem fermento

10 g de fermento biológico seco ou 30 g de fermento fresco

1 pitada de sal

300 ml de água morna

MODO DE PREPARO

Caso for fazer com fermento seco, misture

Em uma vasilha coloque a farinha e misture com o fermento que deixou descansar

Misture a água restante

Adicione o sal

Sove um pouco, como dobrando um pano; não precisa sovar com força nem muito tempo, 5 minutos é suficiente

Faça uma bola e polvilhe farinha em cima

Tampe com um pano de prato e coloque para descansar por 2 horas

Coloque a massa em uma superfície lisa para fazer bolinhas ou a forma que preferir

Coloque em uma forma polvilhada de farinha e faça cortes em cima para a massa não explodir no forno

Tape com o pano e deixe descansar por mais 30 minutos

Leve ao forno por 35 minutos ou até ficar dourado a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10395-pao-facil-tipo-rustico.html