PÃO CASEIRO TEMPERADO RÁPIDO

INGREDIENTES

1,1 kg de farinha sem fermento

60 g de fermento biológico fresco (fermento de padaria)

1 ovo

1 colher de sal

2 colheres de açúcar

250 ml de óleo

450 ml de água morna (não pode ser quente)

200 g de queijo ralado

3 colheres (chá) de orégano

2 colheres (chá) de alho desidratado

MODO DE PREPARO

Junte o fermento na água morna e reserve

Junte o queijo, o orégano, o alho, a farinha em uma vasilha grande

Bata no liquidificador o óleo, o ovo e o sal

Acrescente a água com fermento e bata por 1 minuto

Jogue o líquido sobre a farinha e misture com uma colher de pau para encorporar

Após, mexa na mão até soltar da bacia com facilidade

Divida a massa em três partes

Amasse

Dobre duas pontas para o meio e passe o rolo na direção da parte que não foi dobrada

Enrole a massa formando um cilindro

Ponha numa assadeira espaçado um do outro

Em um forno preaquecido a 250

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/12241-pao-caseiro-temperado-rapido.html