PÃO 10 DOBRAS

INGREDIENTES

500 g Farinha de Trigo

350 g agua

10 g sal

5 g fermento biologico

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes e misture bem com as mãos até que a massa fique homogênea

Retire o pano úmido, molhe as mãos e puxe de fora para dentro 10 vezes

Cubra novamente e deixe descansar mais 10 minutos

Descansar 10 minutos e fazer 10 dobras

Modele o pão e coloque em uma panela enfarinhada por 45 minutos

Faça cortes na massa, abaixe para 220° C, tampe a panela e asse por 25 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1659-pao-10-dobras.html