PÃO BÁSICO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 sachês de fermento biológico seco instantâneo

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

125 ml (½ copo) de óleo

2 ovos inteiros

450 ml (2 copos) de leite morno

farinha de trigo para sovar

manteiga derretida para dourar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, despeje a farinha e o fermento seco e misture bem

Abra um buraco no meio da mistura de farinha e coloque o açúcar, o sal, os ovos e o óleo

A parte, morne o leite ao ponto de mamadeira (por a mão dentro do leite e ficar a temperatura da pele)

Adicione farinha, se for necessário

Sem descansar, depois que a massa estiver desgrudando, enfarinhe a superfície onde vai trabalhar a massa e sove

Modele os pães ao seu gosto

Em uma forma, forre com papel manteiga (ou enfarinhe, mas não unte) e coloque seus pães, deixando espaço entre eles para que dobrem de tamanho

Deixe os pães descansarem cobertos ou dentro do forno frio por, no mínimo, 50 minutos ou até dobrarem de tamanho

Lembre

Depois que os pães estiverem crescidos, acenda o forno e deixe

Retire a forma do forno e pincele seus pães com a manteiga derretida

Devolva os pães ao forno e deixe de 5 a 10 minutos ou até atingir a cor que você desejar

Desenforme e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/2208-pao-basico-facil.html