

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://receitaecozinha.com.br/receita/12241-pao-caseiro-temperado-rapido.html>