

PÃO DE CASA DELICIOSO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de açúcar
1 e 1/2 pacotinho de fermento de pão
1/2 xícara (chá) de azeite
400 ml de água morna
1 pitadinha de sal

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, misture todos os ingredientes secos

Em seguida, coloque o azeite e vá adicionando a água morna aos poucos até o ponto da massa ficar ao seu gosto (eu prefiro deixar a massa pouco molhada, pois o pão fica mais fofinho)

Amasse bem o pão, coloque

Uma sugestão para tampar o recipiente e ajudar a crescer mais a massa do pão é colocar uma sacola plástica aberta tampando o recipiente e, por cima, 2 panos de prato

Deixe a massa descansar por aproximadamente 1 hora e 30 minutos

Após esse tempo, corte

Coloque as massas em uma forma grande e leve para assar por 30 minutos ou até dourar

Depois de pronto, retire do forno e pincele água (em temperatura normal) para não deixar que a casca do pão fique dura

Bom apetite

O pão pode ser recheado com paçoca de amendoim ou linguiça com queijo que também fica delicioso

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8916-pao-de-casa-delicioso.html>