



RECEITAS DA FIA

Pão Caseiro

www.receitasdafia.com/receitas/pao-caseiro-1

Aprenda a fazer um delicioso pão caseiro para se deliciar no chá da tarde!

Pão Caseiro



110 min



3 porções

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 1 colher (rasa) (sopa) de [sal](#)
- 2 [ovos](#)
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de [leite](#)
- 1 xícara (chá) de [óleo](#) (essa quantidade pode ser alterada para 3/4 de xícara ou 180 ml)
- 1 kg de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (sopa) de [fermento biológico seco](#)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, dissolva o açúcar, o fermento e a água morna.
2. Adicione o leite, o óleo, os ovos levemente batidos e o sal, misturando bem.
3. Acrescente a farinha de trigo aos poucos até a massa começar a ficar encorpada.
4. Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e sove por 2 minutos até ficar lisinha.
5. Deixe a massa descansar em uma vasilha coberta com plástico filme por cerca de 40 minutos.
6. Aperte a massa delicadamente para retirar o ar e divida-a em duas partes.
7. Com auxílio de um rolo, abra cada parte da massa em uma mesa enfarinhada.
8. Enrole a massa formando um caracol e feche bem o final.
9. Coloque os pães com o final da massa para baixo em uma forma untada e deixe descansar por 20 minutos.
10. Asse os pães em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.
11. Desenforme quando estiverem mornos e deixe esfriar antes de servir. Bom apetite!

www.receitasdafia.com