

## Pão Caseiro

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

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

Rão Gaseiro or type unknov



## **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 <u>óleo</u> (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