Pão rápido de frigideira

www.receitasdafia.com/receitas/pao-rapido-de-frigideira

Aprenda a fazer um pão caseiro rápido e saboroso para lanchar com a família!

210 min 2 porções

Ingredientes

- 5 g de fermento biológico seco
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 400 g de farinha de trigo
- 240 a 250 ml de água
- Azeite ou óleo para untar

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture a farinha, o fermento, o sal e o açúcar
2. Adicione a água gradualmente e misture até formar uma massa que não grude nas mãos
3. Transfira para uma bancada polvilhada com farinha e sove por 7 a 10 minutos
4. Molde a massa em formato de bola e deixe descansar coberta por um pano em local quente por 2 horas, até dobrar de tamanho
5. Unte uma frigideira grande com azeite e coloque a massa, besuntando-a com um pouco de azeite
6. Deixe a massa crescer por mais 30 minutos
7. Unte a frigideira novamente e volte a massa para a frigideira
8. Leve ao fogo baixo, tampada, por 10 a 15 minutos
9. Vire a massa e deixe dourar o outro lado também por 10 a 15 minutos
10. Sirva e aproveite!