

PÃO CASEIRO ECONÔMICO

Ingredientes

01 quilo de farinha de trigo
30 gramas de fermento biológico
01 xícara (chá) de óleo
01 xícara (chá) de açúcar
01 colher (sobremesa) de sal
½ litro de água morna

Preparo

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto a farinha de trigo. Transfira para uma bacia e vá adicionando a farinha, misturando com as mãos até incorporar. Não precisa sovar. (A massa ficará meio úmida, quase grudando nas mãos, não ficará lisinha e brilhante... Não se preocupe, é assim mesmo!)

Cubra a bacia com um saco plástico/filme de PVC, envolva em uma toalha e deixe crescer por, aproximadamente, 1 hora e meia ou até dobrar o volume.

Enrole os pães como desejar e transfira para a assadeira. Deixe crescer novamente por mais uns 30 minutos. Leve ao forno e asse em temperatura “extra baixa” nos primeiros 10-15 minutos, depois, aumente para a temperatura média e termine de assar.

Rende 06 pães médios.

Bom apetite!