

Faça Pão Super Macio em Casa

 culinariaterapia.com/faca-pao-super-macio-em-casa

Dyne e Zinha



Faça Pão Super Macio em Casa, melhor que pão da padaria, receita super prática, fácil e econômica de pão para economizar e até vender.

Ingredientes:

- 1 kg g de farinha de trigo (tipo 1 puríssima ou tipo 1 premium);
- 1 colher de sopa de açúcar (20 g);
- 10 g de fermento biológico seco (ou 30 g de fermento biológico fresco);
- 2 colheres de chá de sal (6 g cada);
- 600 ml de água levemente morna;
- 100 ml de azeite de oliva (ou outro óleo que preferir);

Aprenda e Faça Pão Super Macio em Casa

Primeiramente reserve 1 colher de sopa da farinha de trigo para usar mais tarde.

Então em uma tigela misture a farinha de trigo com o açúcar e o fermento.

Logo depois adicione o sal e misture mais um pouco e depois crescente a água e o azeite.

Em seguida misture para incorporar a farinha com os líquidos.

Logo em seguida despeje essa mistura em uma mesa ou bancada e amassa até completa incorporação de líquidos e farinhas.

Então comece a sovar a massa por aprox. 10 minutos até ficar elástica e **macia**.

Então polvilhe um recipiente com um pouco de farinha, faça uma bola com a massa, coloque-a no recipiente **polvilhado** e cubra um pano ou filme plástico deixando fermentar por 1 hora.

Mas se desejar deixar fermentando por um tempo maior cubra com um pano levemente úmido para não ressecar a massa.

Logo depois, coloque a massa em uma mesa, corte em 4 pedaços e modele pães como baquetes, veja o vídeo.

Distribua em uma assadeira grande untada com manteiga, cubra e deixe crescer por uns 40 minutos ou até dobrar de volume.

Então leve ao forno preaquecido 200° e asse por aprox. 30 minutos até ficar levemente dourado, sirva quente, frio ou como preferir.

Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Dicas:

Então Faça Pão Super Macio em Casa sempre que desejar, pois assim além de economizar bastante você vai saborear um pão fresquinho feito por você. Esse pão pode ser congelado com durabilidade de até 3 meses no freezer. Congele em sacola plástica em pedaços de 50 gramas. Para descongelar é só levar diretamente ao forno 160° graus por aprox. 20 minutos.

Veja o vídeo curto



Watch Video At: <https://youtu.be/Z2Miuu24BE8>

Veja o vídeo live



Watch Video At: <https://youtu.be/IfYwmKPN2u4>