

Ingredientes (3 porções)

farinha de trigo

1 kg de farinha de trigo aproximadamente

leite

1 e 1/2 xícara de leite morno (aprox. 400 ml)

água

1/2 xícara de água morna

óleo

1/2 xícara de óleo (aprox. 100 ml)

açúcar

4 colheres (sopa) de açúcar (aprox. 200 g)

sal

1 colher (sopa) de sal

ovo

2 ovos

fermento biológico seco

10 g de fermento biológico seco

Modo de preparo

Modo de preparo : 1h 30min

1

Em uma tigela, dissolva o fermento no açúcar e acrescente o sal, os ingredientes líquidos, os ovos e misture muito bem.

2

Acrescente aos poucos a farinha até formar uma massa macia e sove bem a massa.

3

Deixe a massa descansar por aproximadamente 1 hora.

4

Após o crescimento, divida a massa, enrole da forma que desejar, coloque nas formas e deixe crescer até dobrar de volume.

5

Leve para assar em forno médio (200° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos.

6

Retire o pão do forno e pincele leite para a casca ficar mais macia.