

Pão caseiro

Olá, vamos fazer um pãozinho caseiro bem fácil e delicioso.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kg de trigo;
- 2 ovos;
- 1/2 xic de leite;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 3 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de açúcar;
- 1/2 colher (sopa) de sal;
- 20 gramas de fermento granulado seco.

Modo de fazer: Hidrate o fermento com 1 colher de açúcar 1/2 xic de água e deixe crescer até dobrar. Misture os outros ingredientes e em seguida o fermento. Sove bem. Deixe a massa descansar ate dobrar.



[clique para ampliar](#)

Eu estiquei a massa e fiz uma trança, mas pode ser feito bolinhas ou do formato que você preferir.



[clique para ampliar](#)

Pincele com ovo e asse em forno pré aquecido a 180 graus por cerca de 30 minutos.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$