Pão aperitivo

clique para ampliar

Olá, vamos fazer um pãozinho pra comer de aperitivo! Bem quentinho pra comer só com manteiga e azeite… Simples e delicioso. Só o cheirinho do pão quentinho já abre o apetite. Eu fiz uma receita pequena que vai dar uns 12 paezinhos.

Ingredientes:

– 300 gramas de farinha de trigo (1 e 1/2 xic);

– 200 ml de água;

– 1 pacotinho de fermento seco (10 gramas);

– sal.

clique para ampliar

Modo de fazer: Misture os ingredientes até desgrudar das mãos e deixe a massa descansar por 20 min, até dobrar. Em seguida coloque em uma forma untada com azeite trigo na forma que voce quiser (eu fiz bolinhas pequenas) e deixe descansar por mais 20 min coberto com pano úmido.

Coloque em forno pré-aquecido a 189 graus por cerca de 30 min.

clique para ampliar

Eu servi com azeite. Coloquei em um recipiente com sal grosso, azeite de boa qualidade e alguns raminhos de alecrim e outro só sal e azeite.

Fácil, simples e gostoso.

TEMPO: 1 hora.

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

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 açucar;

– 1/2 colher (sopa) de sal;

– 20 gramas de fermento granulado seco.

Modo de fazer: Hidrate o fermento com 1 colher de açucar 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: $