

PÃO ITALIANO FÁCIL

INGREDIENTES

540 g de água

800 g de farinha de trigo

10 g de fermento biológico seco

20 g de sal

MODO DE PREPARO

Misture em uma vasilha todos os ingredientes menos a água

Acrescente a água à mistura e mexa

Mexa com as mãos, mas não precisa sovar por muito tempo

A massa não solta da mão

Cubra a massa e deixe descansar por 1 hora

Aqueça uma forma no forno, quando tirar polvilhe um pouco de farinha

Molde 2 pães grande, como preferir e viloque na forma aquecida

Polvilhe farinha de trigo em cima da massa e faça um corte leve

Cubra a forma com papel

Tire o papel

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/947-pao-italiano-facil.html>