

Pão Caseiro

Ingredientes:

- 125ml de leite
- 125ml de água
- 60 ml de óleo vegetal
- 460gr de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de açúcar
- ¼ de colher de sopa de sal
- 10gr de fermento biológico seco (1 pacotinho)



Modo de fazer:

1. Em uma panela coloque o leite, a água e o óleo
2. Aqueça levemente esses líquidos
3. Em um recipiente grande coloque o açúcar, o sal e o fermento e misture
4. Adicione o líquido levemente aquecido e misture bem
5. Depois de bem dissolvido acrescente a farinha de trigo
6. Sove bem até ela não grudar muito na mão, volte para o recipiente e vede bem com papel filme
7. Faça uma bolinha com a massa e coloque dentro de um copo com água. Quando a bolinha subir está no ponto
8. Coloque o recipiente em um local abafado, dentro do forno por exemplo
9. Acrescente na massa o que você quiser (linhaça, aveia, multi-grãos, etc... Se quiser fazer doce, acrescente uva passas, frutas cristalizadas, etc... e molde a massa da forma que quiser, ou em forma de trança.
10. Deixe crescer novamente. Passe gema de ovo só no salgado.
11. Coloque em uma assadeira ou forma específica para pão untada com óleo, manteiga ou margarina, em forno pré-aquecido a 180°C e deixe até dourar.

Dica: se fizer o pão doce, depois de assado coloque água com açúcar por cima e depois o que você quiser, como por exemplo, açúcar cristal. (Esse é o da foto acima).