

Pãozinho da Vovó!



Pãozinho da Vovó

Gente, fala sério...fazer pão em casa é uma das sensações mais gostosas, desde o início quando começamos a misturar os ingredientes, a sovar a massa, sentir o perfume do pão assando pela casa e depois comer assim que sai do forno quentinho com manteiga derretendo em seu miolo. E como diz o Ale (namorado da minha filha), não tem nada mais gostoso para se comer naquela hora que bate a fome, do que um pão quentinho com manteiga...verdade pura!

E acho que peguei o gosto de fazer pão com a vovó Ruth que faz um mais gostoso que o outro. Toda vez que vamos na casa dela, tem sempre um pão fresquinho acompanhado de patês deliciosos. Dificilmente sobra algum, mas se acontece, ela sempre embrulha e dá pra gente levar pra nossa casa...coisa de vó!

Essa receita é muito boa e deliciosa, além de ser muuuuuuuito fácil de fazer. Não tem como errar, pois é só colocar uma pitada de carinho e boa vontade que com certeza fará o maior sucesso. E é bom seguir a receita direitinho também...olha ela aí:

Ingredientes:

350 ml de água morna

2 colheres de sopa de açúcar

1 pacotinho de 10g de fermento biológico seco instantâneo

2 colheres de sopa de óleo

1 colher de chá de sal

500 g de farinha de trigo

Modo de Fazer:

Numa tigela, misture a água morna com o açúcar e o fermento. Adicione o óleo, o sal e coloque aos poucos a farinha de trigo mexendo com uma colher. Quando começar a ficar difícil de mexer com a colher, está na hora de colocar a mão na massa. Para isso, enfarinhe a bancada e jogue a massa nela para ser sovada, sempre adicionando mais farinha até desgrudar das mãos. Sovar por mais ou menos 8 minutos. Colocar de volta na tigela, tampar com um pano de prato e deixar a massa crescer por 1 hora. Depois de crescida, retirar a massa e amassar como um rolo. Corte em 16 pedaços iguais, fazer as bolinhas de pão que devem ser colocadas em forma untada com óleo, separadas umas das outras para poderem crescer por mais 40 minutos. Depois é só levar ao forno pré aquecido a 200°C por mais ou menos 30 minutos ou até os pãezinhos estarem dourados.

Dicas:

-A água morna não pode ser muito quente. Deve ser “morna para

fria” e não “morna para quente”.

-A massa não deve ser sovada novamente depois da primeira crescida, somente amassada em formato de rolo para ser cortada em 16 pedaços.