

Receita de pão sem fermento

Ingredientes:

3 colheres (sopa) de óleo
3 colheres (sopa) de azeite
6 colheres (sopa) de água fria
1\2 colher (chá) de sal
1 1\2 xícara de farinha de trigo

Modo de fazer

Bater o óleo, a água e o sal no liquidificador até ficar leitoso. Despejar a mistura em uma vasilha, acrescentar a farinha de trigo aos poucos e amassar (sem sovar), até soltar das mãos. Deixar a massa descansar um pouco.

Abrir a massa com um rolo, colocar na assadeira e furar com um garfo para não fazer bolhas. Assar em forno brando (200°). Não deixar dourar muito.

Receita de pão sem fermento

Ingredientes:

3 colheres (sopa) de óleo
3 colheres (sopa) de azeite
6 colheres (sopa) de água fria
1\2 colher (chá) de sal
1 1\2 xícara de farinha de trigo

Modo de fazer

Bater o óleo, a água e o sal no liquidificador até ficar leitoso. Despejar a mistura em uma vasilha, acrescentar a farinha de trigo aos poucos e amassar (sem sovar), até soltar das mãos. Deixar a massa descansar um pouco.

Abrir a massa com um rolo, colocar na assadeira e furar com um garfo para não fazer bolhas. Assar em forno brando (200°). Não deixar dourar muito.

Receita de pão sem fermento

Ingredientes:

3 colheres (sopa) de óleo
3 colheres (sopa) de azeite
6 colheres (sopa) de água fria
1\2 colher (chá) de sal
1 1\2 xícara de farinha de trigo

Modo de fazer

Bater o óleo, a água e o sal no liquidificador até ficar leitoso. Despejar a mistura em uma vasilha, acrescentar a farinha de trigo aos poucos e amassar (sem sovar), até soltar das mãos. Deixar a massa descansar um pouco.

Abrir a massa com um rolo, colocar na assadeira e furar com um garfo para não fazer bolhas. Assar em forno brando (200°). Não deixar dourar muito.

Receita de pão sem fermento

Ingredientes:

3 colheres (sopa) de óleo
3 colheres (sopa) de azeite
6 colheres (sopa) de água fria
1\2 colher (chá) de sal
1 1\2 xícara de farinha de trigo

Modo de fazer

Bater o óleo, a água e o sal no liquidificador até ficar leitoso. Despejar a mistura em uma vasilha, acrescentar a farinha de trigo aos poucos e amassar (sem sovar), até soltar das mãos. Deixar a massa descansar um pouco.

Abrir a massa com um rolo, colocar na assadeira e furar com um garfo para não fazer bolhas. Assar em forno brando (200°). Não deixar dourar muito.

Receita de pão sem fermento

Ingredientes:

3 colheres (sopa) de óleo
3 colheres (sopa) de azeite
6 colheres (sopa) de água fria
1\2 colher (chá) de sal
1 1\2 xícara de farinha de trigo

Modo de fazer

Bater o óleo, a água e o sal no liquidificador até ficar leitoso. Despejar a mistura em uma vasilha, acrescentar a farinha de trigo aos poucos e amassar (sem sovar), até soltar das mãos. Deixar a massa descansar um pouco.

Abrir a massa com um rolo, colocar na assadeira e furar com um garfo para não fazer bolhas. Assar em forno brando (200°). Não deixar dourar muito.

Receita de pão sem fermento

Ingredientes:

3 colheres (sopa) de óleo
3 colheres (sopa) de azeite
6 colheres (sopa) de água fria
1\2 colher (chá) de sal
1 1\2 xícara de farinha de trigo

Modo de fazer

Bater o óleo, a água e o sal no liquidificador até ficar leitoso. Despejar a mistura em uma vasilha, acrescentar a farinha de trigo aos poucos e amassar (sem sovar), até soltar das mãos. Deixar a massa descansar um pouco.

Abrir a massa com um rolo, colocar na assadeira e furar com um garfo para não fazer bolhas. Assar em forno brando (200°). Não deixar dourar muito.