

Pão Alemão

- 🕒 Tempo: 2 porções
- 🕒 Serve: 2 horas
- 💬 Dificuldade: Fácil



Ingredientes:

Massa

- 2 copos de leite
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 tablete de fermento biológico fresco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 100 g de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff
- 50 ml de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff
- 1 colher (café) de sal

Modo de preparo:

Massa

Dissolva o tablete de fermento no leite morno, junte o açúcar e uma parte de farinha de trigo até atingir a consistência de panqueca. Deixe descansar numa vasilha enrolada em pano limpo durante, no mínimo, 2 horas em lugar morno e que não pegue vento. Quando a massa estiver bem crescida, juntam-se Margarina Uso Geral -80% de lipídios Sina Cheff, o Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff e os outros ingredientes e o resto da farinha de trigo. Trabalhe a massa muito bem até despreparar das mãos. Faça bolas mais ou menos do tamanho de um limão. Coloque-as numa panela untada com margarina e deixe descansar por 30 minutos com a panela bem fechada. Depois de 30 minutos coloque leite fervente na panela até cobrir as bolas. Deixe cozinhar em fogo brando, sempre conservando a panela bem fechada, e num ambiente onde não pegue vento durante meia hora. Sirva para comer com doce ou salgado.