

Pão de Queijo com Farinha de Trigo

Ingredientes

1 kg de farinha de trigo Famiglia Venturelli
1/2 kg de mussarela ralada
3/4 copo (inglês) de óleo de soja
1 colher (sopa) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher de fermento biológico instantâneo ou um pacotinho
2 pacotes de queijo parmesão ralado grosso
Margarina para untar
Água até dar o ponto de massa lisa, quase grudando nas mãos

Modo de Preparo

Misture bem os queijos mussarela e parmesão ralado, o sal, o açúcar, fermento e a farinha de trigo Famiglia Venturelli. Faça uma cova no centro desta mistura, coloque o óleo. Aqueça a água para que fique de morna para fria. Coloque a massa em um saco plástico, que possa ir ao microondas, e leve ao microondas por 20 segundos na potência alta. Vire a massa e repita a operação, deixe crescer. Amasse novamente a massa e corte-a em 8 pedaços iguais. Enrole os pães e coloque-os em assadeira grande untada com margarina. Colocar uma bolinha no copo de água para auxiliar no horário de ir para o forno. Depois da massa crescida, assar em forno baixo durante aproximadamente 1 hora.

Produtos Utilizados



Farinha de Trigo
Puríssima 1kg