

Pão sem leite e sem ovo

20 porções

Ingredientes

ou

1000 gramas de farinha de trigo

ou

250 gramas de azeite de oliva extra virgem

ou

3 colheres de sopa cheias de açúcar refinado [72 g]

ou

1 saco pequeno de sal dietético [15 g]

ou

50 gramas de tablete de fermento biológico, levedura

Método de preparo

1

P.S: utilizar 500 ml de água morna

2

Colocar na água morna todos os ingredientes, menos a farinha. Misture. Acrescentar a farinha aos poucos até desgrudar da mão. Sovar a massa. Colocar uma bolinha no copo de água e deixar a massa crescer até a bolinha subir. Enrolar o pão e assar.