



Pão

Ingredientes:

Fermento:

- 3 colheres (sopa) de fermento de pão
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água morna



Massa:

- ¼ de xícara (chá) de óleo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 2 xícaras (chá) de resíduo de soja
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 gema (para pincelar)
- gergelim para polvilhar



Preparo:

- Dissolver o fermento na água morna, acrescentar o açúcar, cobrir com plástico e deixar crescer por 15 minutos.
- Misturar ao fermento, depois de crescido, o resíduo, o açúcar e o óleo.
- Aos poucos, adicionar a farinha de trigo, trabalhando a massa até desgrudar das mãos.
- Moldar os pães no formato desejado, colocando em forma untada e enfarinhada e deixar crescer por uma hora (+ ou -).
- Pincelar com gema de ovo batida, polvilhar com semente de gergelim.
- Assar por 30 minutos em forno pré-aquecido.



Fonte: <http://www.fenasoja.com.br/sobresoja/receitas.php>