

# Pão Italiano

aprox. 15 porções



Requer prática

● ● up to 120 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

6 xícaras chá de Farinha de Trigo  
½ colher sopa de Sal  
1 envelope Fermento Biológico Seco Instantâneo Dr. Oetker  
400 ml Água gelada

**① Modo de preparo:**

Em uma vasilha funda, coloque a farinha de trigo, o sal e misture bem. Acrescente o Fermento Biológico Seco Instantâneo **Dr. Oetker** e aos poucos adicione a água gelada. Sove bem a massa até ficar homogênea e desgrudar das mãos. Cubra com um guardanapo de pano úmido e deixe a massa descansar por 15 minutos. Sove novamente e deixe crescer por mais 1 hora. Modele o pão como desejar. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.