

### Receita de pão sem fermento

#### Ingredientes:

3 colheres (sopa) de óleo  
3 colheres (sopa) de azeite  
6 colheres (sopa) de água fria  
1½ colher (chá) de sal  
1 1½ xícara de farinha de trigo

#### Modo de fazer

Bater o óleo, a água e o sal no liquidificador até ficar leitoso. Despejar a mistura em uma vasilha, acrescentar a farinha de trigo aos poucos e amassar (sem sovar), até soltar das mãos. Deixar a massa descansar um pouco.

Abrir a massa com um rolo, colocar na assadeira e furar com um garfo para não fazer bolhas. Assar em forno brando (200°). Não deixar dourar muito.

### Receita de pão sem fermento

#### Ingredientes:

3 colheres (sopa) de óleo  
3 colheres (sopa) de azeite  
6 colheres (sopa) de água fria  
1½ colher (chá) de sal  
1 1½ xícara de farinha de trigo

#### Modo de fazer

Bater o óleo, a água e o sal no liquidificador até ficar leitoso. Despejar a mistura em uma vasilha, acrescentar a farinha de trigo aos poucos e amassar (sem sovar), até soltar das mãos. Deixar a massa descansar um pouco.

Abrir a massa com um rolo, colocar na assadeira e furar com um garfo para não fazer bolhas. Assar em forno brando (200°). Não deixar dourar muito.

### Receita de pão sem fermento

#### Ingredientes:

3 colheres (sopa) de óleo  
3 colheres (sopa) de azeite  
6 colheres (sopa) de água fria  
1½ colher (chá) de sal  
1 1½ xícara de farinha de trigo

#### Modo de fazer

Bater o óleo, a água e o sal no liquidificador até ficar leitoso. Despejar a mistura em uma vasilha, acrescentar a farinha de trigo aos poucos e amassar (sem sovar), até soltar das mãos. Deixar a massa descansar um pouco.

Abrir a massa com um rolo, colocar na assadeira e furar com um garfo para não fazer bolhas. Assar em forno brando (200°). Não deixar dourar muito.

### Receita de pão sem fermento

#### Ingredientes:

3 colheres (sopa) de óleo  
3 colheres (sopa) de azeite  
6 colheres (sopa) de água fria  
1½ colher (chá) de sal  
1 1½ xícara de farinha de trigo

#### Modo de fazer

Bater o óleo, a água e o sal no liquidificador até ficar leitoso. Despejar a mistura em uma vasilha, acrescentar a farinha de trigo aos poucos e amassar (sem sovar), até soltar das mãos. Deixar a massa descansar um pouco.

Abrir a massa com um rolo, colocar na assadeira e furar com um garfo para não fazer bolhas. Assar em forno brando (200°). Não deixar dourar muito.

### Receita de pão sem fermento

#### Ingredientes:

3 colheres (sopa) de óleo  
3 colheres (sopa) de azeite  
6 colheres (sopa) de água fria  
1½ colher (chá) de sal  
1 1½ xícara de farinha de trigo

#### Modo de fazer

Bater o óleo, a água e o sal no liquidificador até ficar leitoso. Despejar a mistura em uma vasilha, acrescentar a farinha de trigo aos poucos e amassar (sem sovar), até soltar das mãos. Deixar a massa descansar um pouco.

Abrir a massa com um rolo, colocar na assadeira e furar com um garfo para não fazer bolhas. Assar em forno brando (200°). Não deixar dourar muito.

### Receita de pão sem fermento

#### Ingredientes:

3 colheres (sopa) de óleo  
3 colheres (sopa) de azeite  
6 colheres (sopa) de água fria  
1½ colher (chá) de sal  
1 1½ xícara de farinha de trigo

#### Modo de fazer

Bater o óleo, a água e o sal no liquidificador até ficar leitoso. Despejar a mistura em uma vasilha, acrescentar a farinha de trigo aos poucos e amassar (sem sovar), até soltar das mãos. Deixar a massa descansar um pouco.

Abrir a massa com um rolo, colocar na assadeira e furar com um garfo para não fazer bolhas. Assar em forno brando (200°). Não deixar dourar muito.