PÃO DE AVEIA, QUINOA E UVAS PASSAS

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo (4 xícaras)

300 ml de leite morno (1 1/4 xícara)

1 colher (sopa) de fermento biológico seco (10 g)

1/2 pacote de melhorador de farinha (5 g)

1 xícara aveia em flocos

2 colheres (sopa) de quinoa em flocos

2 colheres rasas (sobremesa) de açúcar

2 colheres rasas (chá) de sal

100 g de uvas passas sem caroços

2 colheres (sopa) de azeite

2 ovos médios

MODO DE PREPARO

Junte o fermento no leite e deixe descansar por cinco minutos.

Misture os ingredientes secos numa vasilha grande e junte os outros ingredientes, inclusive o leite com o fermento.

Misture tudo e vai sovando por uns três minutos. A massa fica um pouco grudenta, mas não ponha mais farinha, senão resulta num pão seco.

Faça duas bolas e deixe descansar até dobrar de volume.

Enfarinhe uma superfície lisa e ponha a massa em cima e sove mais um pouco.

Faça dois pães.

Pincele com água e role-os por cima de um pouco de aveia. Apertando-os bem para a aveia ficar bem grudada na massa.

Pincele com água de novo.

Coloque em formas de pão untadas e enfarinhadas.

Cubra com um plástico para evitar entrada de ar e deixe crescer novamente, até dobrar de volume.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos em temperatura de 200º C.

Apague o fogo e desenforme-os ainda quentes.

Molhe dois panos de prato limpos e torça bem.

Enrole os pães nos panos e deixe dentro do forno desligado e ainda quente. Esse processo é para deixar os pães bem macios.

Assim que estiverem mornos pode retirar os panos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14574-pao-de-aveia-quinoa-e-uvas-passas.html