

PÃO DE MEL E CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de aveia em flocos
- 1 xícara de farinha integral
- 10 g de fermento biológico seco
- 4 colheres de mel
- 1 cerveja preta do tipo stout
- 1 colher de sopa de sal

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos.

Sobre a pia, misture o mel aos ingredientes secos.

Adicione a cerveja aos poucos, sempre sovando muito bem, talvez não precise de toda a cerveja.

Sove bem a massa por pelo menos 10 minutos, como qualquer outro pão.

Em uma bacia enfarinhada deixe a massa fermentar por 90 minutos (uma hora e meia).

Coloque a massa em formato de bola, sem sovar novamente, em uma assadeira grande (não precisa ser redonda pois a massa não deve tocar as paredes da assadeira).

Leve ao forno pré aquecido para assar em 200° C, por 60 minutos (uma hora).

Sirva ainda quente, de preferência com requeijão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16521-pao-de-mel-e-cerveja-preta.html>