

PÃO CASEIRO INTEGRAL COM FIGO TURCO (ADOCICADO)

INGREDIENTES

400 g de farinha de trigo (branca)
200 g de farinha de trigo integral
1 colher (sopa) rasa de sal
4 colheres (sopa) de açúcar cristal
3 colheres (sopa) de açúcar mascavo
350 ml de água morna
10 g de fermento (colher de sopa rasa) para pães granulado (1 sachê)
2 colheres de manteiga em temperatura natural
1 limão
5 figos turcos picados

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento na água morna em uma caneca e reserve.

Numa tigela misture os ingredientes secos (farinhas, sal, açúcar cristal e mascavo).

Acrescente à mistura a manteiga e o suco de 1 limão.

Acrescente o fermento diluído aos poucos e vá misturando até uniformizar com as mãos.

Sove a massa por pelo menos 10 minutos (a massa fica bem úmida, não acrescente muito trigo).

Divida em 2 bolinhas em recipientes diferentes.

Cubra com filme plástico.

Deixe descansar por 6 horas em ambiente fechado (forno, armário etc).

Em uma superfície enfarinhada, abra a massa (você pode juntar as duas ou trabalhar separadas).

Acrescente à massa o figo turco picado.

Caso a massa esteja muito úmida coloque mais um pouco de farinha (o mínimo possível).

Faça bolinhas com a massa.

Passa o rolo para abrir e enrole como rocamboles.

Disponha na assadeira e cubra com pano úmido.

Deixe descansar mais 1 hora e 30 minutos ou até dobrar de volume.

Antes de levar para assar, borrife bastante água sobre os pães (até escorrer) e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos (240º C).

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17500-pao-caseiro-integral-com-figo-turco-adocicado.html>