

PÃO CASEIRO MISTO

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo

1/2 kg de farinha de trigo integral

1/2 copo de linhaça triturada

1/2 copo de farinha de aveia

3 ovos

1 copo de água morna

1 pacote de fermento biológico seco

3 colheres de açúcar mascavo

1 colher de sal

1/2 copo de azeite

MODO DE PREPARO

Faça a fermentação com o fermento, açúcar e a água morna.

Misture os restante dos ingredientes, e vá sovando a massa (pode ser que precise de um pouco mais de farinha).

Amasse bem, deixe crescer até dobrar de volume, enrole os pães e deixe crescer novamente.

Asse em forno médio por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.

Para dar brilho nos pães, pincele margarina ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/19762-pao-caseiro-misto.html>