

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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