

PÃO INTEGRAL SIMPLES

INGREDIENTES

10 g de fermento biológico seco
1 colher (café) de sal
1 colher (sopa) de açúcar mascavo
1 colher (sopa) de linhaça
2 colheres (sopa) de gérmen de trigo
1 xícara (chá) de água morna
1/2 xícara (chá) de óleo de canola
1 xícara (chá) de trigo integral
trigo branco até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Numa tigela grande coloque o fermento.

Junto misture o açúcar e o sal.

Coloque a água morna, o óleo, o gérmen e a linhaça.

Misture tudo e adicione o trigo integral.

Em seguida, vá colocando trigo branco e sovando até dar o ponto (desgrudar da mão).

Deixe crescer por 30 minutos.

Unte com um fio de óleo uma forma de pão, monte o pão e deixe crescer já na forma por mais 30 minutos.

Asse em fogo médio por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19917-pao-integral-simples.html>