

# PÃO INTEGRAL COM AZEITE

## INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 copo de água
- 5 colheres (sopa) de azeite
- 2 xícaras de farinha de trigo integral
- 1 xícara de farelo de trigo
- 1 xícara de farinha branca
- 2 c de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- sementes a vontade (usei chia, sésamo, girassol e linhaça dourada)
- 1 pacotinho de fermento de pão

## MODO DE PREPARO

Bata na máquina de pão ou amasse os ingredientes a mão.

Tire da máquina e faça bolinhas.

Deixe levedar no forno por 30 minutos a 50º C, e depois aumente para 180º C por mais 30 minutos.

Uma delícia!

Fica com gostinho do azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25001-pao-integral-com-azeite.html>