

# PÃO INTEGRAL DELICIOSO – FOFÍSSIMO

## INGREDIENTES

2 ovos  
1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo integral  
2 colheres (sopa) de aveia em flocos  
4 colheres (sopa) de açúcar mascavo  
2 colheres (sopa) de granola  
1/2 copo (requeijão) de óleo  
30 g de fermento biológico fresco ativado  
farinha branca até dar o ponto

## MODO DE PREPARO

### ATIVANDO O FERMENTO:

Ativando o fermento: Misture 30 g de fermento biológico fresco com 1 colher de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo branca e 2 xícaras de leite morno, misture até ficar homogêneo e deixe descansar e 10 à 15 minutos.

### MASSA DO PÃO:

Massa do pão: Misture o fermento já ativado com o resto dos ingredientes e sove bem, a farinha branca só irá servir para dar o ponto, pois a massa irá ficar bem grudenta, mas não coloque muita farinha, senão o pão irá ficar muito seco.

Deixe descansar por 1 hora.

Modele e deixe descansar mais um pouco, mais ou menos 30 minutos ou até que dobre de volume.

Asse em forno preaquecido a 240°C, por 30 minutos.

O segredo para o pão ficar bem fofinho é a massa ficar um pouco grudenta, mas não muito, senão não terá como modelar o mesmo.

Bom Apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28828-pao-integral-delicioso-fofissimo.html>