

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 (queijão) 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 terás como modelar o mesmo.

Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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