

PÃO DE LINHAÇA

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de açúcar

1 colher chá sal

2 colheres de margarina

350 ml água

250 g linhaça

1 kg de trigo

20 g fermento em pó biológico

MODO DE PREPARO

Lave a linhaça e deixe de molho com os 350 ml de água por, no mínimo, 1 hora.

Em uma bacia coloque o açúcar, o sal, margarina e mexa bem.

Acrescente 2 ovos e 1 clara (separe a gema do 3º ovo para passar por cima do pão antes de ir ao forno) e misture.

Aqueça levemente a linhaça hidratada e misture aos demais ingredientes.

Aos poucos, vá acrescentando o trigo.

Quando formar uma papinha, acrescente o fermento.

Mexa bastante.

Continue acrescentando o trigo até dar o ponto (é praticamente todo o 1 kg de trigo).

Deixe a massa descansar até duplicar seu tamanho, em torno de 2 horas.

Unte as formas e polvilhe com trigo.

Divida a massa em partes iguais e modele como quiser.

Deixe crescer novamente até triplicar de tamanho.

Antes de levar ao forno, faça uns furos com o garfo para que não dê bolhas na casca quando assar.

Pincele a gema do ovo com cuidado.

Leve ao forno preaquecido por 30 à 40 minutos, dependendo do tamanho que você modelou seu pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28925-pao-de-linhaca.html>