

PÃO INTEGRAL DA ROSE

INGREDIENTES

- 2 cubos de fermento biológico fresco (40 gramas)
 - ¾ xícara de chá de açúcar (150 ml)
 - 2 ovos
 - 1 xícara de chá de leite morno (200 ml)
 - 1 xícara de chá de água morna (200 ml)
 - 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
 - 1 xícara de café de óleo
 - 1 pitada de sal
 - 3 xícaras de farinha de trigo*
 - 3 xícaras de farinha de trigo integral
 - 1 batata média cozida e amassada (pode substituir por mandioca)
 - 1 xícara de chá de gergelim dourado ou linhaça
- * a massa não pode ficar nem muito dura, nem muito mole.

MODO DE PREPARO

- Numa vasilha misturar a farinha de trigo branca e a integral, o fermento, a metade do açúcar, a água e o leite.
- No liquidificador bater a batata com os ovos, o óleo, a margarina, o sal e a outra metade do açúcar.
- Junte aos ingredientes da vasilha e misture, adicionando mais farinha se necessário.
- Faça bolinhas do tamanho que preferir e coloque na forma untada.
- Deixe a massa descansar até crescer por 30 minutos.
- Achate com as mãos cada uma das bolinhas.
- Passa um pouco de água, polvilhe com o gergelim ou a linhaça, aperte novamente para grudar o gergelim.
- Deixe crescer novamente, coberto com pano, por aproximadamente 1 hora.
- Leve ao forno preaquecido por cerca de 30 minutos a 180 graus ou até que fique dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32643-pao-integral-da-rose.html>