

PÃO INTEGRAL DA CLAUDIA

INGREDIENTES

650 g de farinha branca

350 g de farinha integral

2 colheres de sopa de leite em pó desnatado

3 colheres de sopa de gérmen de trigo torrado

3 colheres de sopa de gergelim

2 colheres de sopa de levedo de cerveja

1/2 xícara de chá de óleo de milho

1 colher de chá de sal

50 g de fermento biológico fresco ou 1 colher de sopa de fermento seco

1/2 litro de água morna (suficiente para dar o ponto de sovar sem grudar nas mãos)

MODO DE PREPARO

Passa a farinha branca pela peneira.

Junte a farinha integral, o leite em pó desnatado, o gérmen de trigo torrado, o gergelim, o levedo de cerveja, o óleo de milho, o sal e o fermento se for o seco (ou dissolva o fermento biológico fresco com a colher de sal).

Acrescente 1 xícara de água morna no centro dos ingredientes e, aos poucos a água morna restante, com cuidado para não deixar muito mole até conseguir o ponto de sovar.

Divida a massa em 2 partes.

Enrole e coloque em forma untada com óleo de milho.

Deixe crescer por 30 ou mais minutos dependendo do clima.

Assar em forno médio por 45 a 60 minutos, dependendo do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33844-pao-integral-da-claudia.html>