

PÃO SEMENTES DO BEM

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo especial (branca)
- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 1 e 1/3 de água morna
- 2 colheres de chá de fermento biológico granulado
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de semente de linhaça escura
- 1/2 xícara de semente de linhaça dourada
- 1/2 xícara de gergelim branco e preto
- 2 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Junte os ingredientes líquidos na panificadora, acrescente os secos e por último o fermento.

Programe no ciclo amassar.

Quando completar o ciclo, retire a massa da panificadora, abra com um rolo, neste momento pode rechear com queijo ou outro ingrediente seco (tomate seco, castanhas laminadas, damasco seco).

Enrole e coloque numa forma de bolo inglês levemente untada com azeite.

Deixe dobrar de volume, coloque no forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos ou até que esteja dourado e com perfume de assado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34095-pao-sementes-do-bem.html>