

PÃO CASEIRO COM SEMENTES

INGREDIENTES

50 g de fermento biológico

2 ovos

1 gema de ovo para pincelar depois de pronto

1 colher(sopa) de sal

3 copos(americanos) de leite morno

2 colheres(sopa) de manteiga

1 fio de óleo ou azeite

2 colheres de semente de linhaça

2 colheres de semente de gergelin

2 colheres de aveia (flocos ou triturada)

2 colheres de chia

1 kg e 1/2 de farinha de trigo aproximadamente

MODO DE PREPARO

Coloque o fermento em uma bacia.

Acrescente os ovos, misture.

Coloque o sal, junte os 3 copos de leite morno, a manteiga e o óleo.

Acrescente as sementes e mexa para ficar homogêneo.

Mexe e experimente para ver se está salgado o suficiente.

Coloque a manteiga e mexa bem até dissolver a manteiga, acrescente o fio de óleo.

Vá colocando a farinha de trigo até dar o ponto de enrolar.

O formato fica a critério da pessoa, pode ser bolinha ou pão caseiro mesmo.

Por cima do pão passe a gema de ovo batida e por cima salpique um pouco de sementes a seu critério.

Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho e então leve ao forno a 200°C até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/34726-pao-caseiro-com-sementes.html>