

# 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(americano) 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34726-pao-caseiro-com-sementes.html>