

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34726-pao-caseiro-com-ementes.html>