

PÃO DE CENTEIO

INGREDIENTES

MISTURA 1:

Mistura 1:1/2 copo de água morna

1 colher de sopa (rasa) de açúcar

1 colher de sopa (rasa) de trigo

1 colher de sopa (rasa) de fermento biológico

MASSA:

Massa:1 ovo

2 colheres de sopa de margarina (em temperatura ambiente)

1 colher de sopa (rasa) de açúcar

1 colher de sopa (rasa) de sal

2 colheres de sopa de vinagre

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de farinha de centeio

4 colheres de sopa de linhaça (opcional)

1 xícara de leite morno

MODO DE PREPARO

MISTURA 1:

Mistura 1:Em um copo pela metade de água morna, adicione os demais ingredientes e misture bem. Deixe parado descansando, você irá notar que a mistura irá crescer até chegar a borda do copo. Enquanto isso acontece, faça a massa.

A água não pode estar muito quente.

MASSA:

Massa:Numa vasilha coloque o ovo, a margarina, o açúcar, o sal, o vinagre e misture bem (pode ser apenas com o auxílio de uma colher).

Adicione o trigo, o centeio, a linhaça, a Mistura 1 e o leite morno aos poucos até dar o ponto.

Se ficar grudenta, adicione trigo aos poucos até soltar das mãos.

Deixe descansar até dobrar de volume.

Modele a massa e coloque numa forma untada e enfarinhada.

Deixe descansar por mais 30 minutos.

Leve ao forno preaquecido a 220°C por 40 a 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/37158-pão-de-centeio.html>