PÃO MESCLADO

INGREDIENTES

MASSA BASE:

Massa base:2 tabletes de fermento biológico fresco (30 g)

1/2 xícara (chá) de açúcar

2 e 1/4 xícara (chá) de leite morno (540 ml)

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de margarina

1 ovo

margarina para untar

farinha de trigo para peneirar

MASSA PRETA:

Massa Preta:1/2 xícara (chá) de cacau em pó

3/4 xícara (chá) de farinha de trigo

MONTAGEM:

Montagem:2 gemas peneiradas

1/2 xícara (chá) de açúcar

4 colheres (sopa) de cacau em pó

Margarina para untar

Farinha de trigo para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA BASE:

Massa Base:Dissolva o fermento biológico com o açúcar, acrescente o leite morno e 2 xícaras (chá) de farinha de trigo. Misture e deixe fermentar por 30 minutos. Adicione o restante da farinha, o sal, a margarina e o ovo ligeiramente batido. Misture até que a massa fique homogênea e elástica e divida a massa em duas partes.

MASSA PRETA:

Massa Preta:Em uma das massas se separadas, acrescente o cacau em pó e a farinha de trigo. Sove bem até que a massa fique elástica. Deixe descansar por 30 minutos.

MASSA BRANCA:

Massa Branca:Acrescente à outra metade da massa 1 e 1/4 de farinha de trigo e sove até que a massa fique elástica. Deixe descansar por 30 minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Divida cada massa em 3 partes e abra com rolo.

Disponha a massa branca sobre a preta, ou vice-versa, e enrole como rocambole.

Modele 3 pães.

Pincele com as gemas em toda a superfície dos pães e passe-os na mistura de açúcar e cacau em pó. Asse em formas de bolo Inglês untadas e enfarinhadas em forno preaquecido, em temperatura de (180°C),por cerca de 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37665-pao-mesclado.html