PÃO BAGUETE ENRIQUECIDO COM FIBRAS

INGREDIENTES

1/2 litro de leite desnatado morno

1 colher de chá rasa de sal

1 colher de sopa de açúcar

2 colheres de óleo

1 colher de sopa de leite em pó (opcional)

2 colheres de fermento biológico

2 colheres de sopa de fibra de trigo

2 colheres de sopa de aveia em flocos finos

2 colheres de sopade gergelim

2 colheres de sopa de extrato de soja

1 ovo

1 pacote de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e coloque o trigo aos poucos até dar o ponto de amassar.

Deixe descansar por 30 minutos. Divida a massa ao meio. Amasse novamente e faça 2 pães. Coloque na forma e abafe para crescer novamente.

A receita inicial não leva a fibra, o gergelim e a aveia.

Eu acrescentei e o pão fica muito gostoso e saudável, pois leva pouco açúcar, sal, óleo e ovo. E rende bem. Aqui em casa tenho pão para a semana toda.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43619-pao-baguete-enriquecido-com-fibras.html