

PÃO DE CERVEJA (MALZBROT)

INGREDIENTES

300 g de malte de cevada moído (mosto da cerveja)

800 g de farinha de trigo

10 colheres (sopa) de mel

10 g fermento biológico

1 colher (sopa) de sal

350 ml de leite

1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma bacia misture todos os ingredientes com as mãos até que forme uma massa homogênea. Daí amasse bem por no mínimo 10 minutos.

Cubra com um pano seco e limpo e deixe a massa descansar por no mínimo 1 hora. Amasse novamente e coloque em forma para pão untada com óleo.

Cubra com um pano novamente e espere crescer bem (cerca do dobro do tamanho).

Se desejar, antes de ir ao forno pode-se pincelar 1 ovo batido sobre o pão para deixá-lo bem dourado.

Asse em forno alto (250°C) por 45 minutos.

Logo que retirar do forno, desenforme e mantenha sobre uma superfície arejada para não suar a parte de baixo do pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45281-pao-de-cerveja-malzbrot.html>