

PÃO INTREGRAL CASEIRO

INGREDIENTES

400 ml de água morna
25 g de fermento fresco para pão
100 ml de óleo
1 colher (sobremesa) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1 xícara (chá) de aveia
1/2 xícara (café) de gérmen de trigo
1 xícara (café) de semente de linhaça
2 copos (requeijão) de farinha de trigo integral
Farinha de trigo até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture o fermento com o açúcar.
Acrescente os outros ingredientes.
Em uma superfície lisa e enfarinhada sove bem a massa.
Deixe crescer até dobrar de volume.
Modele os pães e coloque em forma de bolo inglês forrada com papel manteiga.
Deixe crescer novamente.
Leve ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46875-pao-integral-caseiro.html>