PÃO 4 ELEMENTOS

INGREDIENTES

400 g de farinha de trigo integral

400 g de farinha de trigo branca

500 ml de água morna

20 g de fermento biológico seco

1 colher de sopa de açúcar

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande misture as duas farinhase o sal.

Dissolva o fermento na água morna com a açúcar e 1 colher de farinha de trigo branca.

Deixe a massa crescer até virar uma esponja

Acrescente essa esponja às farinhas com sal aos poucos.

Sove a massa delicadamente até que fique leve e macia.

Deixe crescer por 30 minutos coberto com plástico.

Sove novamente.

Enrole os pães.

Deixe crescer mais 20 minutos.

Asse em forma untada com óleo em forno pré-aquecido por 10 minutos a 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47783-pao-4-elementos.html