

# PÃOZINHO

## INGREDIENTES

### FERMENTO:

Fermento: 200 g de farinha para pão

120 ml de água

2 g de fermento fresco para pão

### PÃO:

Pão: 220 ml de água morna

2 g de fermento fresco

1/2 colherzinha de açúcar

20 g de azeite de oliva ou margarina derretida

16 g de sal fino

30 g de semente de linhaça

400 g de farinha mista (integral, segale etc)

## MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes do fermento, faça uma bola, e cubra com um guardanapo úmido. Coloque em uma bacia dentro do forno com a luz acesa por toda a noite.

De manhã retire a bacia do forno, misture 200 ml de água morna com 2 g de fermento fresco, o açúcar e misture com uma colher.

Aos poucos adicione a farinha de sua preferência.

No final coloque o óleo (ou a margarina), o sal e a semente de linhaça ou outro de sua preferência, sove bem (eu a esse ponto, coloco dentro da máquina de pão para bater bem com o programa somente impastar).

Terminado esse tempo, retire da máquina e coloque essa massa dentro de uma bacia dentro do forno com uma panelinha de água quente dentro do forno (sempre desligado), coberto sempre com um guardanapo ou pano de prato umido para favorecer o crescimento por aproximadamente 3 horas. Retire do forno enquanto o forno esquenta bem (180°) modele os pãezinhos como quiser (importante serem do mesmo tamanho).

Bata um pouco uma clara de ovo e com um pincel passe sobre os pãezinhos e cubra de semente de gergelim e deixe crescer por mais uma hora.

Finalmente leve ao forno por aproximadamente 45 minutos.

O cheirinho que fica na casa e o sabor desse pão valeu a pena o tempo longo, provem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55846-paozinho.html>