PÃO CASEIRO INTEGRAL COM LINHAÇA

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo integral (360 g)

1 xícara de farinha de trigo comum (120 g)

350 ml de água mineral ou filtrada

1 colher de sobremesa de sal marinho (6 g)

5 g de fermento seco (metade de um pacotinho de 10 g)

1/2 xícara de linhaça marrom ou dourada (60 g ou a gosto)

MODO DE PREPARO

Misture todas as farinhas integral, comum, linhaça num recipiente juntamente com o fermento seco, após adicione o sal

Faça uma cavidade no centro e adicione gradativamente a água, mexendo com uma espátula, após envolver tudo, movimente a massa com as mãos e deixe descansar por 15 minutos, depois sove o suficiente para envolver todos os ingredientes

Caso seja necessário colocar mais farinha utilize o mínimo, ou seja, quantidade suficiente para poder modelar

Deixe descansar por 1 hora

Assar em forno a 200° C por 15 minutos, após diminuir para 180° C por mais 20 minutos (somente aquecimento inferior do forno)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/934-pao-caseiro-integral-com-linhaca.html