



RECEITAS

☞ Pão integral

Com açúcar mascavo e Fermento biológico seco

INGREDIENTES:

- ◆ 700g Farinha de trigo
- ◆ 300g Outras farinhas (trigo integral, aveia, centeio, etc.)
- ◆ 20g Açúcar mascavo
- ◆ 15g Fermento biológico seco
- ◆ 600ml Água
- ◆ 20g Sal

MODO DE FAZER:

Na mesa, misturar todos os ingredientes secos, com exceção do sal. Acrescentar a água aos poucos, misturar as farinhas até que a massa produzida fique bastante elástica, em seguida, misturar o sal e deixar a massa dobrar de volume.

Cortar, modelar e deixar novamente dobrar de volume. Com o forno pré-aquecido, a 250°C, asse. Após cinco minutos, baixar a temperatura para 220°C.

