

PÃO MULTIGRÃOS

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara de leite
1/2 xícara de água
1/2 xícara de óleo
3 ovos
2 colheres (sopa) de água
1 colher (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de açúcar 10 g de fermento biológico seco
1 colher (sopa) de sal
5 colheres (sopa) de grãos diversos (linhaça, linhaça dourada, gergelim preto e branco)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture os 4 primeiros ingredientes
Use a mão e incorpore bem os ingredientes
Deixe a massa e essa mistura reservadas por 30 minutos
Enfarinhe uma mesa ou tábua
Junte o sal
A massa deve ficar lisa e macia
Feche e tensione a massa até tudo estar bem misturado
Deixe uma hora reservado e tampado
Enfarinhe um pouco os pedaços antes de modelar
Modele a seu gosto
Preaqueça o forno a 250° C
Retire do forno e, se desejar, pincele um pouco de leite na casca para amolecer um pouco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/331-pao-multigraos.html>