

# Pão de Beterraba



Pão de Beterraba

Assim que o pão de beterraba ficou pronto e coloquei a foto dele aqui para vocês, meu marido chegou em casa, olhou a foto e disse: É pão com perfume?...o cheiro de pão ainda estava pela casa exalando aquela sensação de aconchego. Fazer pão é super gostoso e gratificante, desde o início das misturas da farinha com fermento, amassar a massa até dar o ponto, esperar crescer, assar, sentir o perfume delicioso por toda parte e depois comer ainda quentinho com manteiga...hummm, é bom demais!! E hoje a receita é de um pão com uma sensação extra: a visual, pois ele fica rosado por causa da farinha de beterraba que é nutritiva e dá um sabor especial.

Você poderá encontrar a farinha de beterraba em lojas de produtos naturais. Aproveite e coloque também alguns grãos como linhaça, amaranto e aveia em pó para adicionar sabor e saúde ao seu pão. Vamos lá?

## **Ingredientes:**

- 1 pacote de fermento biológico seco
- 2 1/4 de xícara de farinha de trigo branca
- 3/4 de xícara de farinha integral
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 1 1/2 colher de sopa de açúcar
- 1 1/2 colher de sopa de leite em pó (integral ou semi desnatado)
- 2 colheres de extrato em pó de beterraba
- 2 colheres de mix de sementes em pó (linhaça, aveia, gergelim etc) (opcional)
- 4 1/2 colheres de chá de manteiga ou margarina
- 1 1/4 de xícara de água filtrada e morna

## **Modo de fazer:**

1. Coloque numa vasilha o fermento com o restante dos ingredientes secos e misture.
2. Adicione a manteiga e a água aos poucos, e amasse.
3. Coloque sobre a bancada e sove adicionando farinha de trigo aos poucos e se necessário, até a massa desgrudar das mãos.
4. Coloque de volta na vasilha e deixe crescer até dobrar o volume.
5. Depois de crescido, amasse novamente e rapidamente e coloque numa forma para pão untada com azeite ou óleo de milho.
6. Deixe crescer mais uma vez até dobrar o volume e leve ao forno a 180°C por 35 a 40 minutos.