

Pão Integral!



Fazer pão sempre é muito gostoso, não só pelo fato de poder comer pão quentinho saindo do forno, mas também pelo perfume que ele deixa na casa dando a sensação de aconchego e segurança. Fazer a massa e sovar também é um calmante para quem gosta de cozinhar. É uma experiência gratificante esperar o pão crescer e sair douradinho do forno para ser consumido em minutos, pois ninguém resiste!

Esse pão integral é delicioso...é uma das melhores receitas pão integral, pois o gosto meio agridoce é irresistível. Com certeza a família toda vai adorar!

Ingredientes:

1 xícara de água morna (mais para quente)

1 colher de sopa de leite em pó

2 colheres de sopa de óleo

2 colheres de sopa de mel

2 colheres de sopa de açúcar mascavo

1 colher de chá de sal

1 1/2 xícara de farinha de trigo branca

1 1/2 xícara de farinha de trigo integral

1 pacote de fermento biológico seco

Modo de Fazer:

Coloque os 6 primeiros ingredientes numa tigela, mexa bem. Adicione aos poucos as farinhas misturadas junto com o fermento, amasse e junte mais farinha até soltar das mãos. Sove por uns 10 minutos e coloque numa travessa funda fechada com filme plástico, Deixe crescer por uns 40 minutos até dobrar de volume. Depois de crescido, amasse mais uma vez

levemente e coloque na forma de pão. Deixe crescer mais uns 30 minutos e leve ao forno pré aquecido a 200°C por 30 a 35 minutos.