



PÃO MULTIGRÃOS

Modo de preparo

- 500 g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 500 g de Farinha de Trigo Maria Inês Integral
- 50 g de semente de girassol
- 50 g de granola
- 50 g de linhaça
- 20 g de sal
- 100 g de açúcar mascavo
- 100 g de nata
- 30 g de fermento biológico seco
- 600 ml de água

Modo de preparo

- 1) Em um recipiente, coloque as duas farinhas e misture.
- 2) Acrescente as sementes de girassol, a granola, a linhaça, sal, açúcar mascavo, a nata e misture muito bem.
- 3) Adicione o fermento e vá colocando a água aos poucos. Sove bem com as mãos até a massa ficar homogênea e lisa.
- 4) Divida a massa em 2 partes e modela os pães.
- 5) Acomode em uma assadeira untada e enfarinhada. Deixe crescer por 1 hora.
- 6) Asse em forno pré-aquecido a 180 ° C por 35 minutos.

