

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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