



PREPARAÇÃO



PÃO INTEGRAL RECHEADO C/ QUEIJO MINAS (C/ OPÇÃO DE QUEIJO VEGANO)



INGREDIENTES

- RECEITA DO PÃO INTEGRAL:

- 1 E 1/4 DE XÍCARA DE CHÁ (150G) DE FARINHA DE TRIGO BRANCA;
- 1/2 XÍCARA DE CHÁ (50G) DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL;
- 2 E 1/2 COLHERES DE SOPA (25G) DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO;
- 1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR DEMERARA;
- 1 COLHER DE SOPA DE GERGELIM;
- 1 XÍCARA DE CHÁ (240ML) DE ÁGUA MORNA;
- 1 COLHER DE SOPA DE ÓLEO DE GIRASSOL;
- 1 PITADA DE SAL.

MODO DE PREPARO

EM UM RECIPIENTE MISTURE AS FARINHAS, O SAL, O FERMENTO, O AÇÚCAR E O GERGELIM. ACRESCENTE O ÓLEO E MISTURE. VÁ ADICIONANDO A ÁGUA AOS POUÇOS E VÁ SOVANDO ATÉ FICAR UMA MASSA QUE NÃO GRUDE NAS MÃOS, SE NECESSÁRIO COLOQUE UM POUCO MAIS DE FARINHA DE TRIGO E SOVE A MASSA PARA QUE NÃO FIQUE GRUDENTA. SE A MASSA FICAR PESADA OU SECA COLOQUE UM POUCO DE ÁGUA.

ABRA A MASSA COM O AUXÍLIO DE UM ROLO DE MASSA E COLOQUE O RECHEIO DE QUEIJO MINAS RALADO OU O QUEIJO VEGANO (VER RECEITA DO QUEIJO VEGANO), ENROLE A MASSA COMO UM ROCAMBOLE, FECHANDO BEM AS LATERAIS E EM CIMA COM AJUDA DOS DEDOS APERTANDO AS BORDAS.

COLOQUE PARA ASSAR A 180°C POR 20-25 MINUTOS.



céu de brasilía
EDUCAÇÃO INFANTIL

**CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR**