

Pão integral



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

01:55

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	4 xícaras e meia (chá)	500 g
Farinha de trigo integral	4 xícaras e meia (chá)	500 g
Açúcar	3 colheres e meia (sopa)	42 g
Fermento biológico seco	2 colheres (sopa)	20 g
Sal	2 colheres (chá)	10 g
AJI-NO-MOTO®	2 colheres (chá)	8 g
Água	3 xícaras (chá)	600 ml
Manteiga sem sal	3 colheres (sopa)	45 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque as farinhas, o açúcar, o fermento, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e misture. Abra uma cavidade no centro e junte 2 e meia xícaras (chá) da água e a manteiga. Misture inicialmente com o auxílio de uma colher e, em seguida, com as mãos, até obter uma massa homogênea.

2. Transfira para uma superfície lisa e enfarinhada, acrescentando o restante da água aos poucos e se necessário, e sove a massa por 10 minutos, ou até que fique lisa e elástica. Cubra e

deixe descansar por 30 minutos.

3. Pressione para retirar o ar da massa, divida em 15 partes iguais, modele em formato de mini baguete e disponha em uma GN, deixando uma distância de 3 cm entre elas. Cubra e deixe descansar por mais 40 minutos, ou até dobrar de tamanho.

4. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.