



Receitinhas

# PÃO DE CENTEIO

## INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco
- 15 colheres (sopa) de farinha de centeio
- 10 colheres (sobremesa) de farinha de linhaça triturada
- 3 colheres (sopa) de sal light
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 copos de água

## MODO DE PREPARO:

Coloque numa batedeira um quarto da farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Faça uma bola e deixe descansar por 15 minutos. Após esse período, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. Deixe-a descansar durante cerca de 40 minutos. Passado esse tempo, modele como desejar e coloque os pães em assadeiras levemente untadas. Espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. Asse em forno numa temperatura média de 200 graus por 40 minutos ou até dourar



