



PÃO DE FUBÁ

Ingredientes:

800g de farinha de trigo integral

200g de fubá

2 tabletes de fermento biológico

2 copos de água morna

2 colheres (sopa) de Óleo de Linhaça Pazze

1 colher (sopa rasa) de sal marinho

1 colher (sopa) de mel

gergelim tostado

Modo de Preparo:

Desmanche o fermento na água morna, acrescente o fubá e um pouco de farinha de trigo. Cubra com um pano e deixe levedar por 15 minutos. Acrescente os demais ingredientes, amasse bastante, cubra novamente e deixe crescer por 3 horas. Depois, enrole os pães, coloque em assadeira (não precisa untar) e asse em forno moderado. Quando estiver corado, retire do forno, enrole em toalha para abafar e ficar macio; para quem prefere com casquinha crocante, retire da forma e deixe descoberto.

Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: www.pazze.com.br