



## **PÃO DE LINHAÇA**

### **Ingredientes:**

4 xícaras de (chá) de farinha de trigo

½ xícara de (chá) de Linhaça Pazze

1 ½ xícara (chá) de água morna

2 colheres (sopa) de fermento seco instantâneo

1 colher de sopa de Óleo de Girassol Pazze

6 colheres (chá) de açúcar

1 colher (sopa rasa) de sal

### **Modo de Preparo:**

Dissolver o fermento em um pouco de água morna + ou – 2 minutos. Misturar os ingredientes secos. Em seguida comece a adicionar o fermento dissolvido aos poucos e a água morna até formar a massa. Sovar até ficar bem homogênea.

**Descanso:** modelar do seu jeito e deixar em descanso para crescer.

**Assar:** após crescer está pronto para ser assado por + ou – 40 minutos em forno médio.

**Rendimento:** um pão grande, tipo caseiro de forma.

***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](http://www.pazze.com.br)