



## **PÃO 5 GRÃOS**

### **Ingredientes:**

750g de farinha de trigo integral

250g de Mistura de Cereais Pазze

2 xícaras (chá) de aveia prensada

2 tabletes de fermento biológico

2 copos de água morna

1 xícara (chá) de Óleo de Soja Pазze

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de mel

### **Modo de Preparo:**

Desmanche o fermento na água morna, acrescente a aveia 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 Pазze Ltda.***

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

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: [www.pазze.com.br](http://www.pазze.com.br)