Pão Integral com Trigo em Grão - Pães pelo Mundo

Tempo de preparo

220 minutos

Rendimento

8,275kg

Sobre a Receita

O pão integral com trigo em grão é uma receita que valoriza textura e naturalidade, trazendo uma proposta mais rústica e nutritiva.
A base integral já dá ao pão um sabor mais encorpado e uma estrutura firme, diferente dos pães mais leves. O trigo em grão entra como destaque, adicionando mastigabilidade e um contraste interessante no miolo, deixando cada fatia mais rica em textura e menos uniforme — o que reforça a sensação de um produto mais artesanal.
O preparo segue um processo simples, sem etapas complexas, o que torna a receita prática no dia a dia. O diferencial está mais nos ingredientes do que na técnica: a presença do grão cozido exige um pouco de cuidado na mistura, mas não dificulta a execução.
Depois de assado, o pão apresenta casca levemente crocante, muitas vezes finalizada com farinha polvilhada, e um interior macio, porém mais consistente. Os grãos ficam visíveis e perceptíveis na mordida, contribuindo tanto no sabor quanto na aparência.
No geral, é um pão equilibrado, com perfil mais “natural” e menos refinado, ideal para quem busca uma opção mais completa nutricionalmente, sem abrir mão de um preparo simples e de um resultado estável.

Ingredientes

Farinha de Trigo Vivali Integral: 5,000kg

Trigo em grão cozido: 1,500kg

Sal: 0,100kg

Reforçador Suprema: 0,075kg

Fermento biológico fresco: 0,050kg

Água gelada: 2,900L