Pão Integral com Mix de Grãos - Pães pelo Mundo

Tempo de preparo

180 minutos

Rendimento

8,225kg

Sobre a Receita

O **pão integral com mix de grãos** é uma receita que valoriza simplicidade e equilíbrio, trazendo uma proposta mais saudável sem abrir mão de sabor e textura.
A base integral dá ao pão um perfil mais rústico e nutritivo, com sabor suave e levemente marcante. Já o mix de grãos entra como complemento, adicionando crocância, variedade e um visual mais interessante, daqueles que remetem a pães de fermentação mais artesanal.
O preparo é direto e prático, seguindo o processo tradicional de panificação, o que torna a receita acessível mesmo para quem não tem tanta experiência. A modelagem em pequenas porções facilita o uso no dia a dia, seja para lanches, acompanhamentos ou até para compor cestas de pães.
Depois de assado, o resultado é um pão com casca levemente firme por fora e macio por dentro, com sementes que trazem textura e um toque extra de sabor a cada mordida. Além disso, é uma opção versátil, já que permite variar os tipos de grãos conforme a preferência.
No geral, é aquele tipo de receita funcional e confiável, que combina praticidade, valor nutricional e um resultado que agrada sem complicar.

Ingredientes

- Farinha de Trigo Vivali Integral: 5,000kg
- Sal: 0,100kg
- Reforçador Suprema: 0,075kg
- Fermento Fresco: 0,050kg
- Água: 3,000L (aprox.)
- Cobertura – Sementes variadas: Q.B