



PÃO DE ALHO CASEIRO INTEGRAL

Modo de preparo

Pão:

- 2 e 1/3 xícaras de Farinha de Trigo Maria Inês Integral (400g)
- 1/2 colher de sopa de fermento biológico (5g)
- 1 ovo
- 1 colher de sopa bem cheias de açúcar mascavo (25g)
- 1 colher de sopa de manteiga com sal (25g)
- 1 copo americano de água morna (200ml)

Pastinha de Alho:

- 100g de queijo muçarela ralado
- 1/2 copo de requeijão light (100g)
- 3 dentes de alho bem picadinho
- 2 colheres de sopa de tempero verde picadinho
- Sal, orégano e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

1. Em uma tigela, adicione a água morna, o fermento e o açúcar mascavo. Misture bem até formar uma espuma.
2. Adicione o ovo, a manteiga e bata até incorporar.
3. Adicione aos poucos a farinha integral, quando estiver mais pesada a massa, transfira para a bancada enfarinhada e sove por 10 minutos. O ponto da massa é quando ela estiver macia e grudando pouco nas mãos.
4. Volte a massa para a tigela enfarinhada, cubra com plástico filme e um pano limpo. Deixe descansar por 1 hora ou até dobra de volume.
5. Porcione a massa em 4 partes e abra cada uma com a ajuda de um rolo de macarrão. Após aberta, enrole a massa em formato de baguete.
6. Coloque os pães em uma forma untada e enfarinhada, cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos até dobrar de volume novamente.
7. Asse em forno pré-aquecido a 180° por 25 minutos.
8. Enquanto assa, faça o recheio. Misture o queijo, requeijão, alho, tempero verde, sal, orégano e pimenta do reino a gosto até formar uma pastinha.
9. Faça cortes nos pães e em cada corte adicione o recheio.
10. Retorne os pães para a forma, pincele manteiga e asse por 15min ou até dourar.

