

Farinha Integral Quatro Grãos é o mais novo sabor da arte Pedra Mó. Juntos, o trigo, a aveia, o centeio e a linhaça compõem o mais refinado paladar e oferecem ao admirador da culinária integral, uma alimentação saudável e o sabor que só produtos elaborados em moinhos de pedra podem proporcionar. Mantidas as características integrais da moagem em moinhos de pedra, a Farinha Integral Quatro Grãos Pedra Mó, preserva o farelo e o gérmen, obtendo no final uma farinha em que nutrientes e fibras despertam os aromas da natureza.

Farinha Integral de Quatro Grãos (trigo, aveia, centeio e linhaça) - 5kg

Unid. de venda	Código de barra unidade	Validade (dias)	Medidas da caixa de transporte (mm)
pct	789.6225.90120-7	60	220 x 110 x 420 mm

Pão Integral de Quatro Grãos

(trigo, centeio, aveia e linhaça)

Ingredientes

3 xícaras (300g) de farinha Integral Quatro Grãos Pedra Mó, 2 colheres de sopa (60g) de margarina, 2 tabletes (30g) de fermento fresco, 2 colheres (8g) de chá de sal, 1 xícara (100g) de passas, 1 colher (15g) de açúcar e $\frac{3}{4}$ xícaras (150ml) de água morna.

Modo de preparo

Separe as passas. Dissolva o fermento em $\frac{1}{2}$ xícara de água morna. Misture bem os demais ingredientes e junte o fermento. Coloque o restante de água aos poucos até a massa ficar homogênea. Amasse bem e sove, deixando-a macia. Misture as passas. Faça os pães e deixe fermentar por uma hora ou até dobrar de volume. Asse em forno de 180° a 200°C entre 10 e 15 minutos.



**MOINHOS
VERA CRUZ**

Juiz de Fora (32) 3221-3699
Santa Luzia (31) 3641-6166
Uberlândia (34) 3211-2050
Varginha (35) 3214-2157
Petrópolis (24) 2233-2225
Rio de Janeiro (21) 2221-8106

www.moinhosveracruz.com.br