ESFIHA DE HAMBÚRGUER

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

30 g de fermento biológico

10 hambúgueres

2 tomates cortados em rodelas

200 g de mussarela em fatias

2 colheres cheias da margarina sem sal

3 xícaras (chá) de água morna

1 colher (sopa) rasa de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

orégano a gosto

1 gema levemente batida com um pouco de óleo para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela ponha a água morna e dissolva a margarina

Em seguida dissolva o fermento

Acrescente o sal e o açúcar

Vá acrescentando a farinha aos poucos, mexendo com uma colher de pau até ter consistência

Passe a sovar com as mãos e acrescente mais farinha até não grudar mais nas mãos

Sove bem a massa e deixe descansar por 30 minutos

Pegue porções da massa e abra em forma de disco com um rolo ou com as mãos de forma que fique com 0,5 cm de espessura e uns três dedos maior que o hambúrguer de cada lado

Comece colocando uma fatia de mussarela no centro da massa

Depois uma pitada de orégano

Acrescente a fatia de tomate

Finalmente ponha o hambúrguer

Feche a massa puxando da beirada para o centro, deixando em forma circular e ponha em uma assadeira, deixando um espaço entre as esfihas

Pincele com as gemas

Deixe crescer por aproximadamente 40 minutos

Leve ao forno preaquecido a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11848-esfiha-de-hamburguer.html