

# ESFIHA DE HAMBÚRGUER

## INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)  
30 g de fermento biológico  
10 hambúrgueres  
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

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