PÃO DE CALABRESA PERFEITO (COM LINGUIÇA FRESCA)

INGREDIENTES

Para a massa

400 g de farinha de trigo (procure usar farinha 00, senão use a comum mesmo)

100 g de fubá

15 g de fermento fresco

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

300 ml de água morna

Para o recheio

400 g de linguiça fresca (calabresa ou de pernil com pouca gordura)

250 g de queijo provolone fatiado

alho e cebola desidratados

azeite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha, o fubá, o sal e misture até deixar homogêneo.

Coloque o fermento em um recipiente, acrescente o açúcar e misture com um garfo. O fermento "derrete" ao ser misturado com o açúcar e forma uma pasta. Adicione metade da água morna à "pasta de fermento" e misture.

Coloque o preparado de fermento na tigela com as farinhas e comece a misturar (eu uso uma batedeira planetária com gancho para massas na velocidade baixa).

Vá acrescentando água morna lentamente enquanto bate, até que a massa forme uma bola uniforme e macia.

Atenção: é possível que você não utilize toda a água morna ou até que precise de um pouco mais, dependendo da farinha, clima, etc. Adicione a água com cuidado e lentamente.

Deixe bater a massa ou, se estiver batendo da mão, sove, por 10 minutos.

Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora.

Enquanto isso, corte as linguiças ao meio no sentido do comprimento e remova a pele.

Depois que a massa cresceu (dobrou de tamanho), remova da tigela e coloque em uma superfície enfarinhada para abrir com um rolo.

Abra tentando formar um retângulo com ~60cm x ~30cm que fica mais fácil para enrolar.

Coloque as fatias de provolone cobrindo a superfície mas como cuidado para deixar massa sobrando nas extremidades do retângulo.

Coloque as linguiças sobre o provolone, tentando distribuir pela superfície de forma regular.

Salpique o alho e a cebola desidratada e adicione um fio de azeite.

Enrole como a um rocambole, até o final, juntando as pontas para formar um anel.

Em uma forma redonda, unte com azeite e coloque o pão de calabresa.

Importante: agora cubra com um pano de deixe descansar por 2 horas. isso vai permitir que a massa cresça e deixar o pão leve.

Pré aqueça o forno a 200 graus por 10 minutos e coloque a forma com o pão já crescido.

Deixe por uns 30 minutos, mas vá acompanhando e retire quando estiver ficando com superfície dourada.

Deixe esfriar um pouco e delicie-se com esse que é o melhor pão de calabresa que eu já fiz e comi.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13554-pao-de-calabresa-perfeito-com-linguica-fresca.html