

# PÃO NAPOLITANO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo  
20 g de fermento fresco  
230 ml de água  
3 colheres (sopa) de açúcar  
1 ovo  
100 g de manteiga ou margarina em temperatura ambiente  
sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 200 g de presunto em fatias  
250 g de queijo mussarela em fatias  
3 tomates cortados em rodela sem semente  
orégano a gosto  
1 ovo para pincelar

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes na batedeira até que forme uma massa homogênea.

Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho.

Em seguida, abra a massa em formato de retângulo e faça cortes nas laterais da massa, como se fossem tiras.

Acomode, na parte central da massa, o presunto, as rodela de tomate, sal, orégano e as fatias de mussarela.

Feche a massa formando uma trança com as tiras laterais.

Pincele com o ovo e salpique orégano.

Em seguida, coloque em uma assadeira untada com óleo.

Leve para assar a 180° C por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15365-pao-napolitano.html>