

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 rodellas 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 rodellas 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 180º C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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