

# PÃO FÁCIL E RECHEADO

## INGREDIENTES

150 ml de água morna  
1 colher de fermento biológico seco  
4 colheres de óleo  
1 colher (chá) rasa de sal  
1 colher (chá) cheia de açúcar  
2 a 3 xícaras de farinha de trigo sem fermento  
1 calabresa  
150 gr de queijo mussarela  
Orégano (opcional)

## MODO DE PREPARO

Quando a água estiver morna, coloque em uma vasilha e adicione o fermento, o óleo, o sal e o açúcar.

Depois de misturado, adicione a farinha de trigo aos poucos até soltar das mãos e sove bem a massa até ficar bem lisa.

Unte uma vasilha com óleo e deixe descansar por 30 minutos, até a massa ficar bem grande.

Triture a calabresa e reserve.

Depois da massa descansada, abra-a com a ajuda de um rolo, corte em tira largas e adicione a calabresa e o queijo mussarela, depois enrole a massa, pincele com gema e polvilhe o orégano.

Com a forma untada, ligue o forno na potência máxima por 5 minutos, depois abaixe para 210°C e coloque os pães no forno.

Quando ficarem bem dourados, você pode desligar o fogo e retirar os pães e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16502-pao-facil-e-recheado.html>