

PÃES RECHEADOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de água fria filtrada
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 colheres (sopa) de fermento biológico seco
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 gema para pincelar
queijo ralado para polvilhar por cima ou gergelim

RECHEIO:

Recheio: queijo a gosto
presunto a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, adicione o fermento biológico seco, a água e a farinha de trigo, dissolva a mistura bem e deixe 10 minutos descansando.

Depois adicione o resto da água, o azeite, misture novamente, depois adicione a farinha de trigo até que a massa não grude nos dedos.

Amasse bem a massa, depois separe em bolinhas pequenas que sejam do tamanho da palma da mão e coloque o recheio de queijo e presunto.

Em uma forma untada com margarina e farinha de trigo, coloque os pães recheados e depois pincele a gema sobre as bolinhas recheadas, polvilhe o queijo ralado.

Coloque a massa para crescer por aproximadamente 20 minutos, em um forno preaquecido.

Ligue o forno por 10 minutos, depois desligue o forno e coloque os pães na forma e deixe-os dourar por 20 minutos com o forno ligado em temperatura média.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16927-paes-recheados.html>