

PÃO RECHEADO DA JAQUE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de leite morno
1 pacote de fermento biológico seco (10 g)
1 colher (chá) de açúcar
1 colher (café) de sal
2 colheres (chá) de margarina
1 ovo
cerca de 500 g de farinha de trigo

RECHEIO DA JAQUE:

Recheio da Jaque: 1/2 cebola picada
2 tomates sem sementes picados
6 salsichas picadas
4 linguiças tipo calabresas picadas
200g de queijo (mussarela) picado
pimenta-do-reino a gosto
orégano
cebolinha e salsinha picadas a gosto

FINALIZAÇÃO:

Finalização: 1 gema para pincelar
orégano

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o leite morno, o fermento biológico, o açúcar.
Em seguida acrescente a margarina, o sal e o ovo.
Aos poucos adicione a essa mistura a farinha de trigo enquanto mistura.
Quando a massa estiver formada (basta mexer com as mãos e verificar que desgrudou das mãos), sove por uns 5 minutos.

Em seguida, deixe a massa descansando na vasilha polvilhada com farinha de trigo coberta com um pano.

Costumo aquecer o forno um pouco, deixo desligado e a massa descansando dentro.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes do recheio numa vasilha e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Numa superfície polvilhada de farinha de trigo, corte a massa em 4 pedaços.

Trabalhe com um dos pedaços, abrindo com um rolo até obter o formato de retângulo.

Coloque o recheio sob a massa esticada e enrole-a como rocambole.

Numa forma untada com farinha de trigo, posicione a massa recheada e faça cortes com a faca na superfície da massa para o vapor do recheio sair durante a cocção.

Pincele com uma gema batida e polvilhe orégano.

Deixe descansar por uns 20 minutos para a massa crescer um pouco antes de assar.

Asse em forno a 200º C até ficar dourado a superfície da massa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18182-pao-recheado-da-jaque.html>