PÃO MONSTRO

INGREDIENTES

1 copo de requeijão cremoso
300 g queijo mussarela
200 g presunto
1/2 kg peito de frango desfiado ou o recheio de sua preferência
um pouco de cebola picadinha
1/2 colher de açúcar
1 pouquinho de água morna
1 sachê de fermento de pão
1 kg farinha de trigo sem fermento
extrato de tomate
2 colheres de óleo
água até dá o ponto na massa
1 colher (chá) de sal
1 lata de milho
1 lata de ervilha
orégano
1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Coloque o fermento e o açúcar numa vasilha misture, pegue a água morna e só dê uma molhada e mexa.

Na mesma vasilha, coloque o trigo, o sal, óleo e a água até dar o ponto.

Deixe a massa descansar por 5 minutos.

Em uma mesa enfarinhada, abra a massa, coloque em uma forma redonda e aperte um pouco a massa na forma.

Em seguida, vá pingando o extrato de tomate em volta, o recheio com molho, espalhe o requeijão, coloque o queijo e o presunto.

Depois continue o mesmo processo, tudo de novo.

Feche o pão com o restante da massa e por cima pincele.

Leve ao forno (180° C), quando estiver dourado pode retirar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23667-pao-monstro.html>