

PÃO TRANÇADO RECHEADO

INGREDIENTES

- 1 copo de leite morno
- 1/3 de xícara de óleo
- 10 g de fermento biológico
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 500 g de farinha de trigo (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno e em seguida, misture todos os ingredientes da massa em um recipiente, acrescentando a farinha de trigo até dar a liga.

Deixe descansando por 30 minutos.

Divida a massa em 2 partes e abra com o rolo.

Pincele a masa com molho de tomate após aberta, para que não fique seca.

Acrescente o recheio e deixe em forno preaquecido a 180° C, por 15 a 20 minutos.

Não deixe muito tempo no forno, pois ele resseca.

Esse pão pode ser congelado depois de assado, fica perfeito.

Sugestão de recheios: frios, frango com requeijão, espinafre com queijo branco, etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23755-pao-trancado-recheado.html>