

PÃO RECHEADO - CALAZANS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200 g de linguiça calabresa triturada (processador)

1 cebola média cortada em cubos

200 g de mortadela ceratti (processada)

1 cebola média cortada em cubos

MASSA:

Massa: 250 ml de leite morno

3/4 de xícara de óleo

3 ovos

1 envelope de fermento seco

1 envelope de melhorador de farinha para pães

5 colheres de sopa de açúcar

1 pitada de sal

1 gema para pincelar

7 xícaras de farinha de trigo (quase 1 kg)

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador, o leite, o óleo, os ovos e o fermento.

Em uma vasilha grande, colocar a farinha, o açúcar, o sal e misturar bem.

Nesta vasilha com farinha, vá colocando os líquidos batidos no liquidificador, por etapas e ir incorporando a massa.

Quando estiver mais firme, polvilhar farinha em uma superfície lisa, e trabalhar a massa até o ponto de desgrudar das mãos.

Quando desgrudar das mãos, colocar em uma vasilha enfarinhada, cobrir com papel filme e deixar descansar, até dobrar de volume.

Dependendo do clima, cerca de 1 hora.

Depois da massa crescida, dividir em 4 porções, e abra com um rolo em formato de retângulo, cuidando para não ultrapassar o tamanho de sua assadeira.

Como a massa será recheada, não precisa deixar muito final.

Após aberta a massa, polvilhe a calabresa triturada e a cebola picada, deixando uns 4 cm do final sem recheio para fechar a massa.

Enrole no formato de rocambole e arrume em uma assadeira, polvilhada farinha.

O local onde a massa termina, deixe para baixo na assadeira, para não abrir quando assar.

Abra mais um retângulo e preencha com restante da calabresa e mais cebola.

Novamente deixe na assadeira para crescer a massa.

Abra a terceira parte da massa, da mesma forma, e recheie com a mortadela, e cebola.

Feche novamente e coloque em outra assadeira polvilhada com farinha.

Repita o procedimento com o restante da massa e do recheio de mortadela e cebola.

Preaqueça o forno a 200°C.

Se deixar a massa coberta com um pano, cerca de 2 horas, irá crescer mais ainda, ficando um bonito pão recheado.

Pincele gema de ovo, e leve para assar por cerca de 25 minutos, dependendo do forno.

Nas primeiras vezes, depois de 15 minutos de forno, fure bem no centro do pão com uma faca, e veja se ela sai limpa, igual quando fazemos bolo.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar um pouco para poder cortá-lo, pois a massa fica muito macia e poderá quebrar muito fácil.

Um bom requeijão para acompanhar e um suco natural, está feito o lanche da tarde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27169-pao-recheado-calazans.html>