ROLINHO DE 3 QUEIJOS PRÉSIDENT

INGREDIENTES

600 g de farinha de trigo

120 g fermento natural

2 g de fermento biológico seco

150 ml de leite morno

90 g de açúcar

50 g de leite em pó

7 g de sal

2 ovos (1 inteiro + clara na massa e 1 gema para pincelar)

50 g de manteiga Président amolecida

300 g queijo mussarela Président

160 g queijo tipo estepe Président

100 g queijo parmesão ralado Président

MODO DE PREPARO

Em uma tigela peneirar a farinha de trigo, o açúcar, o sal e o leite em pó e misturar

Misture muito bem com o auxílio de uma espátula e quando formar uma massa homogênea transfira para a mesa e sove bem por aproximadamente 15 minutos (até que a massa esteja bem lisa) e faça uma bola para descansar

Após o primeiro descanso inicie uma seqüência de três dobras (pode ser dentro da tigela mesmo, estique a massa, dobre as quatro pontas para o centro da massa) a cada 30 minutos

Despeje a massa crescida em uma superfície lisa (tipo mesa de mármore) e abra

Recheia a massa aberta intercalando fatias de mussarela Président e queijo tipo estepe Président, sem sobrepor os queijos, depois enrole

Deixe crescer novamente até dobrar de tamanho (de 40 minutos à 1 hora)

Asse por cerca de 20 minutos em forno preaquecido a 200ºC (temperatura média

Quando prontos, retire imediatamente da forma e deixe esfriar em uma grelha

Receita enviada por Ione Martins de Oliveira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2858-rolinho-de-3-queijos-president.html