

PÃO RECHEADO COM CEBOLA E QUEIJO CREMOSO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 3 cebolas picadas

2 dentes de alho picados

queijo cremoso

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

20 g de fermento biológico (2 pacotinhos)

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 colher (sopa) de sal

1/2 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de leite em pó

2 ovos para a massa e 1 ovo para pincelar

1 copo de água (temperatura ambiente)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Doure o alho e refogue as cebolas com temperos ao seu gosto.

O queijo será adicionado junto com a cebola, diretamente na massa.

MASSA:

Massa: Em uma tigela, faça uma esponja com 50 g de farinha de trigo, o fermento e um pouco de água.

Deixe descansar por 15 minutos.

Junte o restante dos ingredientes e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos, até conseguir uma massa lisa, macia e que não grude nas mãos.

Cubra a massa com um pano e deixe descansar por 30 minutos.

Divida a massa em pequenas partes.

Em uma superfície limpa e enfarinhada, abra uma parte da massa, deixando bem fina e recheie com a cebola refogada e o queijo cremoso.

Molde os pães.

Coloque em uma assadeira levemente untada e enfarinhada.

Deixe descansar até dobrar de tamanho.

Antes de assar, pincele um ovo batido (temperei um pouco com manjeriçã e orégano) e polvilhe o queijo ralado.

Asse em forno preaquecido a 200°C, por 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28785-pao-recheado-com-cebola-e-queijo-cremoso.html>