

# PÃO DE RECHEIO

## INGREDIENTES

### RECHEIO DE LINGUIÇA (OPCIONAL):

Recheio de linguiça (opcional): 2 tomates grandes picados, sem as sementes

2 ou 3 linguiças grandes picadas

1 cebola picada

3 colheres (sopa) de azeite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em um recipiente, coloque o fermento, o açúcar e o sal juntos, até o fermento virar um líquido.

Em seguida coloque o copo de leite morno e o óleo, mexendo bem.

Bata o ovo antes de colocar junto da mistura.

Acrescente, aos poucos, a farinha de trigo.

Sove a massa com as mãos até desgrudar completamente delas.

Aqueça o forno em uma temperatura de 200°C a 250°C.

Abra a massa com um rolo e coloque o recheio.

Feche-a do jeito que desejar.

Leve para assar durante, mais ou menos, 20 minutos.

Caso veja que o pão não está assado, deixe por mais alguns minutos.

Desligue o forno e retire o pão, deixando-o esfriar fora do forno, pois assim ele se conservará macio e não ficará seco.

### RECHEIO COM LINGUIÇA:

Recheio com linguiça: Tire a pele das linguiças.

Corte em quatro, deixando bem finos os cubinhos.

Em uma panela, frite a cebola com o azeite, sem deixá-la queimar.

Acrescente a linguiça, mexendo até ficar frita e, se possível, não deixe queimar a cebola.

Desligue o fogo e deixe esfriar bem.

Acrescente os tomates picados, mexa bem e reserve.