

BIB'S DOG - ESFIHA SEMI-ABERTA DE SALSICHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 25 g de fermento biológico para pão

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1/2 xícara (chá) de água morna

1/2 xícara (chá) de leite morno

2 colheres (sopa) de azeite

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

50 ml de pinga

2 xícaras (chá) de fubá

RECHEIO:

Recheio: 500 g de salsicha (cortadas ao meio)

300 g de mussarela em fatias

1 pacote de molho de tomate ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Misturar o açúcar com o fermento biológico, até formar uma massa líquida.

Adicionar a água e o leite mornos (nem muito quente nem muito frio, senão a massa não crescerá).

Misturar o sal e a pinga à massa do fermento.

Ir adicionando farinha de trigo aos poucos sem apertar a massa, apenas misturando.

Adicionar farinha até dar o ponto (soltando da mão).

Sovar a massa por, aproximadamente, 15 minutos até dar o ponto de véu.

Colocar em um refratário tampado e deixar descansar por no mínimo 30 minutos dentro do micro-ondas ou do forno (a massa vai dobrar de tamanho).

Retirar a massa do refratário, fazer bolinhas e deixar descansar por mais 10 à 15 minutos.

Polvilhar com fubá e abrir a bolinha em forma de discos.

Passar molho no disco, colocar 1/2 salsicha, fechar na parte superior e colocar uma fatia de mussarela para finalizar.

Assar em fogo alto por, aproximadamente, 20 minutos com o forno preaquecido a 220°C, durante 10 minutos.

Dicas, para que a massa não resseque enquanto assa, coloque uma forma com água entre o fogo e as esfihas.

Este procedimento gera vapor e deixa a massa sempre macia.

Unte as formas com margarina e fubá, isso dará um gosto especial a esfiha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/28933-bibs-dog-esfiha-semi-aberta-de-salsicha.html>