

PÃOZINHO DA FAZENDA

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 30 g de fermento biológico para pão

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sobremesa de sal

1 e 1/2 copo de leite morno (375 ml)

4 ovos inteiros

1/2 copo de óleo de milho (125 ml)

1 colher de chá de erva doce

800 g de farinha de trigo (aproximadamente)

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 300 g de mussarela triturada

300 g de presunto triturado

ou

2 calabresas trituradas

1/2 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o sal e o açúcar.

Acrescente o leite, os ovos, o óleo e a erva doce.

Misture bem, com a ajuda de uma colher de pau.

Vá acrescentando a farinha aos poucos.

Mexa a massa com as mãos e acrescente farinha até a massa soltar da mão.

Cuidado para não colocar muita farinha, para a massa não ficar dura.

Deixe descansar para a massa crescer, por aproximadamente 1 hora.

Polvilhe farinha na mesa e abra a massa com auxílio de um rolo.

Coloque o recheio e faça uma espécie de rocambole, corte os pães com, aproximadamente, 1 dedo de espessura.

Pincele os pãezinhos, com gema e polvilhe orégano.

Coloque para assar em um tabuleiro, deixando um espacinho entre os pães para não grudarem.

Não precisa untar a formar.

Para o recheio use queijo e presunto, ou misture a calabresa com requeijão, ou pode utilizar também frango ou outro que agrada.

Ligue forno a 200°C.

Deixe até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29080-paozinho-da-fazenda.html>