

PÃOZINHO RECHEADO

INGREDIENTES

700 g de farinha de trigo sem fermento

4 ovos

2 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de chá de leite morno

1 colher de sopa de açúcar

1 envelope de fermento biológico (10 g)

MODO DE PREPARO

Primeiro, separe os ingredientes em dois grupos.

Grupo 1 Farinha, ovos e manteiga.

Em um bowl, acrescente 500 g de farinha de trigo, os 3 ovos e as 2 colheres de manteiga.

É interessante que a manteiga não esteja muito gelada pois isso pode dificultar a homogenização dos ingredientes.

Misture bem.

Grupo 2 Leite, açúcar e fermento.

Aqueça o leite até que atinja uma condição morna (em torno de 35 a 40°C).

Em um recipiente, acrescente o leite, o açúcar e o fermento.

Misture bem até atingir uma mistura homogênea.

Espere um momento (5 a 10 minutos) para que o fermento inicie a reação.

Após esta etapa comece a adicionar os ingredientes do Grupo 2 no Bowl do Grupo 1 e não pare de misturar.

A massa ainda ficará mole. Então comece a adicionar o restante da farinha até que alcance um ponto da massa onde você poderá perceber que começa a desprender da mão.

Sove a massa em uma superfície lisa por aproximadamente 10 minutos.

Ao finalizar o processo, corte a massa em duas partes iguais.

Você perceberá pequenos furinhos na massa. Isso quer dizer que ela está pronta para descansar.

Reserve a massa e espere que ela descance por aproximadamente 40 minutos, ela irá, praticamente, dobrar de volume.

Para o recheio você poderá utilizar presunto, mussarela, tomate, bacon picadinho (e frito previamente), a seu gosto.

Uma vez modelados os pães, não se esqueça de pincelar gema sobre eles.

Ficarão muito bons.

Unte uma assadeira com manteiga e farinha.

Coloque os pães e leve ao forno médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30320-paozinho-rechulado.html>