

BAGUETE DE MORTADELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:30 ml de óleo

30 g de fermento biológico fresco

250 ml de água morna

380 ml de leite integral morno

15 g de açúcar

10 g de sal

500 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:600 g de mortadela em pedaço

3 ml de azeite (tradicional)

2 g de orégano

EGG - WASH:

Egg - wash:1 gema

2 ml de água

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Rale a mortadela e acrescente o azeite e o orégano.

Misture bem para espalhar por igual os ingredientes.

MONTAGEM:

Montagem:Abra a massa em uma bancada enfarinhada.

Deixe-a em formato de um retângulo com aproximadamente 35 x 24 x 5,9 cm.

Feito isso, espalhe todo o recheio sobre a massa e modele a baguete sobrepondo o lado mais comprido da massa sobre a outra.

Pincele com egg - wash (mistura da gema com a água) e leve para assar em 180°C por 25 minutos ou até que doure.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/30577-baguete-de-mortadela.html>