

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30577-baguete-de-mortadela.html>