

PÃO COM MASSA DE TOMATE FRESCO

INGREDIENTES

1 copo de tomate fresco e temperado a gosto batido no liquidificador (eu temperei com alho, manjeriço fresco, salsinha e sal)

2 ovos

2 tabletes de fermento fresco

1/2 xícara de óleo

o quanto baste de farinha de trigo (cerca de 1 kg)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande acrescente o molho de tomate fresco, morno e dissolva o fermento fresco.

Em seguida acrescente os demais ingredientes líquidos e misture bem até que fique uniforme.

Aos poucos vá acrescentando a farinha e sovando.

O ponto certo da massa será quando ela não grudar mais nas mãos.

Deixe a massa descansar por cerca de 20 minutos para que ela cresça (a massa cresce mais se estiver em ambiente quente).

Passados os 20 minutos abra a massa para rechear com o recheio de sua preferência.

Eu fiz 3 pães médios com a quantidade de massa que rendeu.

Depois de fechados os pães, pincele com gema de ovo e leve ao forno preaquecido a 250°C por cerca de 40 minutos ou até que os pães estejam crescidos e dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30595-pao-com-massa-de-tomate-fresco.html>