PÃO RECHEADO (MASSA VERSÁTIL)

INGREDIENTES

50 g de fermento biológico (para pão) fresco

2 colheres de sopa de açúcar

150 ml de óleo

2 ovos

300 ml de água morna

900 g de farinha de trigo

1/2 colher de sopa de sal

1 kg de frango desfiado, carne moída ou linguiça

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar até virar líquido (é normal o cheiro forte).

Junte o óleo, os ovos, a água e vá adicionando aos poucos a farinha até que solte levemente de sua mão.

Coloque o sal e deixe a massa descansar por 30 minutos em um saco untado com óleo.

Abra a massa, coloque o recheio e enrole.

Pincele com 1 gema de ovo.

Coloque para assar em forno médio, retire do forno e espere esfriar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33816-pao-recheado-massa-versatil.html