

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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