

PÃO DE AZEITONAS E PARMESÃO

INGREDIENTES

75 g de azeitonas recheadas (ou verdes e pretas)

75 g de pimentões vermelhos

1 colher (sopa) de folhas de tomilho

1 colher (sopa) de cebolinha verde picada

125 g de queijo parmesão ralado

350 g de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de sal e pimenta-do-reino

1 colher (chá) de mostarda em pó

2 ovos batidos

2 a 3 colheres (sopa) de azeite

300 ml de iogurte natural

1 ovo misturado com um pouco de água fria

folhas de tomilho, fatias de pimentão e uma pitada de sal para polvilhar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C. Unte a forma com manteiga e forre com papel antiaderente, ou polvilhe ligeiramente com farinha. Forma para pão com capacidade para 900 g.

Corte as azeitonas e os pimentões em rodelas. Retire as folhas de tomilho e corte a cebolinha em pedacinhos. Rale o parmesão.

Peneire a farinha, o bicarbonato de sódio, o sal, a pimenta-do-reino e a mostarda em pó em uma tigela grande.

Bata os ovos em um recipiente à parte. Misture o azeite e o iogurte, depois despeje sobre os ovos e mexa bem.

Junta as azeitonas, os pimentões, as ervas e o queijo ao preparado de farinha. Faça um pequeno buraco no centro, despeje a mistura de iogurte e mexa até obter uma massa densa e pegajosa.

Coloque a massa com uma espátula na forma já preparada.

Alise a superfície da massa e pincele com a mistura de ovo e água. Decore com tomilho e finas tiras de pimentão (se quiser). Polvilhe com sal.

Asse por 40 ou 45 minutos, ou até ficar alto e dourado, e faça o teste do palito.

Deixe esfriar por no mínimo 10 minutos e desenforme.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34389-pao-de-azeitonadas-e-parmesao.html>