

PÃO RECHEADO COM PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo simples

500 ml de água

200 ml de óleo de soja

50 g de fermento de padaria

1/2 xícara de chá de açúcar

1 colher de sopa de sal

150 g de mussarela

150 g de presunto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misturar a água, óleo, fermento, açúcar e sal.

Ir adicionando farinha de trigo e misturando com uma colher de pau até a massa ficar homogênea.

Dividir a massa em duas e passar o rolo.

Forrar as massas com presunto e queijo.

Enrolar em forma de pão de modo que o recheio fique no centro.

Preaqueça o forno durante cinco minutos e desligue-o.

Em uma assadeira untada com manteiga e farinha coloque os dois pães e deixe-os no forno desligado, até crescerem.

Após isso, acenda o forno e deixe-o em fogo baixo até sentir o cheiro típico de pão, isso ocorrido, aumente o fogo e espere até que o pão fique dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34428-pao-recheado-com-presunto-e-queijo.html>