

PÃO DE CALABRESA MOÍDA

INGREDIENTES

MASSA DO PÃO:

Massa do pão: 500 g de farinha de trigo

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

10 g de fermento biológico seco

1 copo (200 ml) de água morna

1/2 copo (100 ml) de óleo de soja

RECHEIO:

Recheio: 4 pernas de calabresa defumada

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

PÃO:

Pão: Peneire a farinha em uma vasilha.

Depois de peneirada, junte o açúcar, o sal e o fermento, misture bem.

Após misturar bem, junte a água e o óleo.

Sove a massa com as mãos.

Enfarinhe uma superfície plana (utilizo a mesa) e sove a massa.

Não sove muito para que a massa não fique dura depois de assada.

Abra a massa com o rolo e espalhe o recheio.

Após, enrole a massa como se fosse um rocambole e faça um corte na transversal para que asse dentro também.

Pincele uma gema por cima do pão e leve ao forno (260°C) por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio: Pique a calabresa e leve ao processador (na falta de um, pode utilizar o liquidificador mesmo).

Moa a calabresa.

Coloque o creme de leite na calabresa moída e misture bem.

Depois é só espalhar na massa do pão.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34622-pao-de-calabresa-moida.html>