

PÃO COM TRÊS OPÇÕES DE RECHEIO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 colheres (sopa) de fermento seco para pão ou 30 g de fermento fresco

1 colher (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de azeite

1 colher (café) de sal

1 xícara (chá) de água (240 ml)

3 xícaras (chá) de farinha de trigo (a mesma xícara que mediu a água)

COBERTURA:

Cobertura: 1 ovo batido com 2 colheres de (sopa) de água

150 g de queijo parmesão ralado

RECHEIO DE CALABRESA COM REQUEIJÃO CREMOSO:

Recheio de calabresa com requeijão cremoso: 1 linguiça calabresa em fatias

250 g de requeijão cremoso

orégano

RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO:

Recheio de Presunto e queijo: fatias de presunto a gosto

queijo mussarela em fatias ou ralada a gosto

orégano

RECHEIO DE ESCAROLA COM QUEIJO:

Recheio de escarola com queijo: 1 maço pequeno de escarola lavado, escorrido e picado

azeite

alho picadinho

sal

mussarela ralada a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIOS:

Recheios:

CALABRESA:

Calabresa: Refogue rapidamente a calabresa sem óleo e deixe esfriar.

Abra a massa, coloque a calabresa no centro e por cima o requeijão, polvilhe o orégano e faça cortes na lateral da massa. Vá modelando puxando um lado por vez alternadamente até terminar. Deixe crescer, pincele com o ovo batido e polvilhe ervas e queijo ralado. Leve ao forno para assar.

PRESUNTO E QUEIJO:

Presunto e queijo: Abra a massa, espalhe as fatias de presunto, por cima a mussarela e polvilhe com o orégano.

Faça um rolo com a massa fechando as laterais para que seu recheio não vaze. Deixe crescer, pincele com o ovo batido, faça cortes com uma faca por cima somente para decorar seu pão.

Leve ao forno para assar. Polvilhei com sementes de chia.

ESCAROLA:

Escarola: Aqueça o azeite e doure o alho. Junte a escarola e refogue rapidamente. Acrescente um pouquinho de sal e deixe esfriar.

Abra a massa, coloque a escarola em uma das bordas, espalhe a mussarela por cima da escarola. Faça cortes formando tiras na outra borda. Vá enrolando até chegarem aos cortes da outra borda. Comece a pegar as tiras e arruma-las sobre o rolo que formou. Decore da maneira que quiser, eu fui formando x em cima do pão.

Deixe crescer, pincele com o ovo, polvilhe o que quiser sobre o pão, eu polvilhei sementes de linhaça.

Leve ao forno para assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35078-pao-com-tres-opcoes-de-recheio.html>