PÃO DA LANDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg e 300 g de farinha de trigo

1 xícara de óleo

750 ml de leite morno

2 envelopes de fermento biológico

2 ovos

1/2 xícara de açúcar

1 colher de chá de sal

1 gema batida

RECHEIO:

Recheio:300 g de presunto ralado

200 g de queijo minas ralado

200 g de queijo branco ralado

50 g de queijo parmesão ralado

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque 1 kg de farinha, o sal, o açúcar e o fermento e misture bem.

Abra um buraco no centro da mistura e acrescente os ingredientes “molhados”, os ovos, o leite morno, o óleo e misture bem (vai ficar grudando nas mãos).

Vá colocando mais farinha até desgrudar das mãos, cuidado para não deixar a massa seca demais.

Passe para mesa e sove bem até a massa ficar lisinha.

Numa tigela grande coloque a massa, cubra com um pano de prato e leve ao sol para fermentar por cerca de 30 minutos à uma hora dependendo da região que você mora (dobrará o volume).

Divida a massa em 4 partes.

Com um rolo abra uma massa e recheie toda a extensão.

Enrole e sele as extremidades com pinceladas de água.

Faça três cortes sobre o pão.

Coloque nas formas e deixe descansar por 20 minutos.

Pincele a gema batida e asse em forno preaquecido a 230ºC por 20 minutos ou até ficar dourado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35484-pao-da-landa.html