

MASSA PARA PÃO E ESFIHA DA BÁH

INGREDIENTES

- 30 g de fermento biológico
- 1 colher de sopa de açúcar (não muito cheia)
- 375 ml de água morna
- 250 ml de óleo
- 1 colher de café de sal
- 700 g de farinha de trigo (comum)

MODO DE PREPARO

SUGESTÕES DE RECHEIO:

Sugestões de recheio:Sardinha: refogue a Sardinha, com temperos de costume, milho, ervilha, use de preferência a sardinha com molho. Não deixe muito molhado pois pode umedecer a massa.

Presunto e Mussarela: pique o presunto e a mussarela, passe um pouco de molho de tomate na massa, e coloque os frios, coloque orégano se gostar.

Rende três porções grandes.

Calabresa: Refogue a calabresa a seu gosto.

Pode ser recheado também com mussarela ou catupiry.

Esta massa pode ser usada para fazer a esfiha aberta ou fechada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38150-massa-para-pao-e-esfiha-da-bah.html>