

PÃO COM TOMATE SECO AOS QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 tabletes (30 g) fermento para pão dissolvidos em 1 xícara de água morna (ou 1 e 1/2 colher de sopa de fermento granulado seco)

1/2 xícara de azeite

2 ovos inteiros

1 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de parmesão ralado

1/2 colher de sopa de sal (colocar depois que a massa crescer)

1 e 1/2 colher de sobremesa de açúcar

Farinha de trigo até dar consistência

RECHEIO:

Recheio: 150 g de mussarela ralada

100 g de queijo provolone

100 g de queijo prato

100 g de queijo parmesão

1 colher (sopa) de orégano

150 g de tomate seco (será colocado no recheio sobre os queijos)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Dissolva o fermento no leite morno e a seguir, vá colocando os outros ingredientes, menos o sal. Coloque farinha de trigo até a massa soltar das mãos. Misture bem até a massa ficar bem lisa. Deixe descansar por 30 minutos, sove e acrescente o sal só agora, em superfície lisa. Deixe descansar por cerca de 15 minutos. Abra a massa com auxílio do rolo. Coloque o recheio no centro da massa (no sentido do comprimento). Distribua os tomates secos sobre o recheio. Faça cortes com auxílio da faca nas laterais da massa (espessura de aproximadamente 2 dedos). A seguir, trance sobre o recheio. Coloque em assadeira retangular forrada com papel alumínio ou untada e polvilhada. Pincele com a gema e deixe dobrar de volume (cerca de 40 minutos). Salpique queijo parmesão ralado e ervas secas. Leve ao forno preaquecido a 150°C por 15 minutos e 180°C por mais 15 minutos (até dourar).

RECHEIO:

Recheio:Em um recipiente misture todos os ingredientes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40023-pao-com-tomate-seco-aos-quatro-queijos.html>