

PÃO SALGADO RECHEADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 30 g de fermento biológico (1 envelope)

1 colher (sopa) de açúcar

3 ovos

1 colher (sopa) rasa de sal

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de óleo

1 copo de requeijão de água morna

1 copo de requeijão de leite morno

cerca de 1kg e mais um pouquinho de farinha de trigo até desgrudar das mãos.

RECHEIO:

Recheio: 300 g de presunto picado

300 g de mussarela picada

tomate picado a gosto

orégano a gosto

2 gemas para pincelar

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador menos a farinha. Despeje tudo em uma vasilha e vá adicionando a farinha até desgrudar das mãos.

Sove bem a massa, abafe bem com um pano de prato ou toalha pra não entrar ar e deixe crescer até dobrar de volume. Por uns 40 minutos sem destampar.

Dividir a massa em cinco e abrir com um rolo. Rende 5 pães grandes.

Vá adicionando o recheio e enrolando como um rocambole.

Pincele os pães com gema e acrescente por cima orégano. Coloque para assar em fogo baixo nos primeiros 15 minutos, depois aumente e deixe assar até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40925-pao-salgado-recheado.html>