

PÃO PIC-NIC

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo
1 copo (americano) de água morna
50 g de fermento biológico fresco
1/2 xícara (chá) de óleo de soja
2 ovos (um p/ pincelar)
3 colheres (chá) de sal
1 colher (café) de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 1 copo de requeijão
350 g de mozzarella
350 g de presunto ou apresuntado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Dissolva o fermento na água morna.
Junte o óleo, o sal, um ovo e o açúcar.
Adicione aos poucos a farinha e trabalhe com as mãos até obter uma massa homogênea.
Caso necessite de mais farinha, pode colocar.
Trabalhe esta massa por uns 15 minutos, ou até ficar lisa e soltando bolhas de ar, sovando bastante.
Deixe descansar por uns 40 minutos, coberta com um pano.
Em seguida divida a massa em quatro partes. Em uma superfície enfarinhada, abra com o rolo espalhe o requeijão com uma espátula, coloque fatias de presunto e a mussarela.
Enrole feito rocambole, coloque em uma forma retangular untada, faça cortes angulares com uma faca. Bata o outro ovo levemente com uma pitada de sal e pincele os pães.
Leve ao forno preaquecido a 180° por cerca de 35 minutos, ou até que estejam dourados.
Dica: Mantenha uma boa distância entre os pães, pois eles irão crescer mais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41433-pao-pic-nic.html>