# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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