PÃO DE TOMATE SECO COM PROVOLONE

INGREDIENTES

1 kg farinha de trigo

30 g fermento biológico

100 g fermento natural

Água

50 g sal

20 g açúcar

300 g de tomate seco

300 g de provolone

300 g de muçarela

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, os fermentos, o sal, o açúcar e a água. Faça bolinhas de 200 g. Deixe crescer por uma hora. Abra a massa, coloque o recheio e deixe descansar mais 40 minutos. Asse em forno preaquecido a 200°C, por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41640-pao-de-tomate-seco-com-provolone.html