PÃO DE LINGUIÇA CAMPEIRO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa açúcar
- 2 envelopes (20g) de fermento para pão instantâneo
- 2 colheres de sopa de leite em pó
- 2 copos americanos de água morna
- 1/2 kg de linguiça calabresa
- 5 dentes de alho
- 3 colheres de sopa de orégano
- 1 colher de sopa colorau
- 1 gema de ovo
- 50 g de queijo parmesão
- 2 colheres de óleo
- 1 colher de sopa (rasa) de sal

MODO DE PREPARO

Corte a linguiça em rodela finas, esmague o alho coloque em uma panela para refogar com o colorau, desligar e colocar o orégano, deixar esfriar.

Em uma vasilha coloque a farinha de trigo, o açúcar, o leite em pó e o fermento instantâneo, misture bem. Acrescente o refogado, misture bem desmanchando a linguiça, abra uma cova no meio coloque os dois copos de água, misture bem ate sovar, deixe repousar por vinte minutos, unte uma forma de 30 cm por 22 cm e polvilhe com farinha de trigo, após os 20 minutos sove novamente e molde quatro pães, pincele com gema de ovo e polvilhe queijo parmesão, deixe repousar por mais 40 minutos. coberto com pano.

Asse em forno na temperatura de 180°C.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41788-pao-de-linguica-campeiro.html>