

PÃO DE SALAMINHO

INGREDIENTES

3 xícaras de água morna/fria

10 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de sal

2 colheres de sopa de fermento para pão instantâneo

1/2 xícara de azeite ou 3 colheres de sopa de gordura

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

salame

óregano é opcional

MODO DE PREPARO

Coloca-se em um recipiente a água, o açúcar, o sal, 3 colheres de sopa farinha de trigo e o fermento.

Mexa e, em seguida, acrescente o azeite/gordura e o restante da farinha.

Amasse bem e deixa descansar por cerca de 30 minutos.

Amasse novamente e acrescenta, a massa, o salame, bem picadinho.

Sove bem, modele os pães, deixe crescer e asse em forno, preaquecido a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42842-pao-de-salaminho.html>