PÃOZINHO ENROLADINHO DA SHEILA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (chá) de sal

3 ovos

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de água ou leite de soja Ades original

3 tabletes de fermento biológico fresco

RECHEIO:

Recheio:250 g de linguiça calabresa fatiada fina ou triturada

50 g de bacon em cubos (a gosto)

2 tomates grandes cortados em cubos

suco de 1 limão

1 cebola cortada em cubos

alho a gosto

azeite

sal

orégano

300 g de palmito picadinho

salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Junte todos os ingredientes e amasse bem em superfície polvilhada com trigo por cerca de 5 min ou até a massa soltar das mãos.

Coloque em recipiente polvilhado com trigo, deixe crescer por 40 min.

Enquanto a massa cresce faça o recheio.

Unte uma forma com margarina e enfarinhe.

Divida a massa em duas partes.

Abra a massa com um rolo, deixando-a bem fina, passe azeite pela superfície e espalhe o recheio.

Enrole a massa como se fosse rocambole e corte-a com a espessura de três dedos. Faça o mesmo com a outra parte da massa

Disponha os pães na forma com um pouco de espaço entre cada pãozinho.

Tampe com um pano de prato e deixe crescer por mais 30 minutos.

Leve ao forno com temperatura mínima (entre 180º à 210ºC) por cerca de 40 minutos, não deixe mais que 50 minutos no forno, pois os pães ficam tão levinhos e molinhos que olhando parece que estão crus, mas não estão, se ficar mais tempo queima o fundo.

Retire a forma do forno, regue com azeite e salpique orégano por cima.

Sirva quente ou frio.

RECHEIO:

Recheio:Corte o tomate em cubinhos, coloque suco de um limão e uma pitada de sal. Coloque em uma peneira e deixe escorrer todo o caldo.

Frite o bacon com um fio de azeite, junte a cebola e depois de dourá-la ligeiramente acrescente o alho, junte a linguiça calabresa, o palmito e, após refogar ligeiramente, desligue o fogo, acrescente o tomate e o cheiro verde. Misture bem. Espere esfriar um pouco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43450-paozinho-enroladinho-da-sheila.html