PÃO DE LINGUIÇA RECHEADO

INGREDIENTES

2 tabletes de fermento biológico

1 1/2 colheres de sopa de sal

1 1/2 kg de farinha de trigo

500 ml de água

300 g de linguiça calabresa curada fatiada fina

300 g de linguiça portuguesa curada fatiada fina

1 paio pequeno fatiado fino

600 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Coloque o fermento em uma vasilha grande e dissolva com um pouco de água.

Acrescente o resto da água, o sal e misture bem, adicione aos poucos a farinha e comece a sovar.

Sove a massa ate obter uma mistura homogênea.

Separe em duas bolas.

Abra uma das bolas com um rolo de abrir massa, deixando-a bem fina, recheie com a metade da linguiça calabresa, com a portuguesa e com o paio, cubra com a metade da mussarela, enrole a massa bem apertada como um rocambole, e reserve.

Faça igual ao item 5 com a outra bola de massa.

Após isso, cruze as duas como uma trança.

Com a trança pronta coloque em uma forma de bolo com furo no meio de 25 cm, caso não tenha, coloque em uma assadeira untada com manteiga/margarina (não economize na manteiga/margarina) e farinha, cubra com plástico e deixe em repouso por duas horas.

Após duas horas, troque o plastico por alumínio, deixando como se fosse um vulcão com um furo no meio e coloque no forno a 280°C graus por uma hora, espere esfriar e desforme.

Atenção: Se o seu forno assa mais na frente ou no fundo, a cada 15 minutos procure virar a forma para ter uma queima homogênea.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44710-pao-de-linguica-recheado.html