

PÃO RECHEADO PARA O LANCHE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 tabletes fermento biológico

2 colheres de açúcar

2 ovos

¼ copo de óleo

1 colher cheia de manteiga

300 ml de água gelada

Sal

Cerca de 1 kg de farinha de trigo Premium

Recheio a gosto, sugiro presunto e queijo prato com pedacinhos de tomate e orégano

MODO DE PREPARO

Misture os tabletes de fermento ao açúcar e misture até ficar líquido.

Acrescente os ovos e misture até integrar.

Acrescente o óleo e misture até integrar.

Acrescente a manteiga e misture até integrar.

Acrescente um copo de farinha e misture até formar uma massa.

Acrescente toda água.

Coloque a farinha aos poucos e vá mexendo até formar uma massa grudenta.

Passa para uma superfície enfarinhada e coloque a farinha aos poucos, sovando até formar uma massa lisa e que solte das mãos - cuidado pois se colocar farinha demais, adeus pão.

Deixe descansar até dobrar de volume.

Divida a massa em 2 ou 4 partes, dependendo do tamanho do pão desejado, abra, recheie com que quiser, e enrole como rocambole

Pincele gema ou molho de tomate salpique queijo ralado e leve ao forno médio para quente por aproximadamente 30 minutos (depende de seu forno).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47108-pao-recheado-para-o-lanche.html>