BANDECLAY ENROLADO DE CHESTER

INGREDIENTES

MASSA

2 xícara e 1/2 de farinha de trigo

180 ml de leite morno

1/3 de xícara de óleo

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 pacotinho ou 10 g de fermento biológico seco (fermento de pão)

RECHEIO

150 g de chester ou peito de peru

250 g de queijo cheddar ou de sua preferência

1 gema para pincelar

temperos a gosto (pimenta-do-reino, orégano)

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque os secos : a farinha de trigo, o fermento biológico, o açúcar e o sal e misture

Acrescente o óleo, o sal e o leite morno

Misture bem os ingredientes e transfira para uma bancada enfarinhada e sove a massa por 10 minutos

Quando a massa estiver lisa e homogênea faça uma bolinha e deixe descansando por 30 minutos em um recipiente com um pano de prato em cima.

Depois disso abra a massa em uma bancada enfarinhada com um rolo de massas, deixando fina, em formato de um retangulo comprido. Coloque o recheio de chester e chedder ate metade da massa (ao comprido) polvilhe os temperos e feche como um livro, passando agua e dando uma leve apertada para colar nas pontas

Corte no tamanho que preferir

Passe para uma assadeira untada e deixe crescendo por mais meia hora coberto com o pano

Misture a gema com umas gotas de água para ficar mais fluida e pincele cada um dos pedaços

Pode polvilhar um pouco de oregano ou otras ervas de sua preferência

Leve ao forno a 200º C por cerca de 25 minutos ou até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47477-bandeclay-enrolado-de-chester.html