

PÃO DE MORTADELA ENROLADINHO

INGREDIENTES

farinha de trigo o quanto gaste

1 ovo

4 colheres de sopa de fermento pão

1 xícara de óleo

óregano

350ml de água morna

1 colherzinha de sal

2 colheres de sopa de açúcar

350 g de mortadela fatiada

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture um pouco de farinha de trigo com o fermento, faça uma papinha com um pouco de água morna.

Acrescente os outros ingredientes e vá colocando o resto da água morna.

A farinha de trigo coloque aos poucos até desgrudar das mãos.

Amasse bem a mistura para poder sovar bem a massa, quanto mais sovada a massa o pão fica macio.

A massa fica bem lisa.

Deixe descansar em lugar abafado coberto com um pano por 45 minutos.

Depois divida a massa e 3 partes e abra a massa com um rolo.

Cubra a massa com fatias de mortadela e salpique óregano por cima.

Enrole feito um rocambole e depois corte em pequenos pedaços.

Iguais, coloque em forma untada os pedaços um ao lado do outro.

Salpique por cima mais um pouco de óregano.

Leve para assar em forno preaquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48233-pao-de-mortadela-enroladinho.html>