PÃO INTEGRAL RECHEADO COM RICOTA E PRESUNTO DE PERU

INGREDIENTES

800 g de farinha de trigo integral
200 g de farinha de trigo
600 ml de água
40 g de fermento seco
10 g de melhorador
1 ovo
orégano a gosto
1 pitada de sal
400 g de presunto de peru defumado
350 g de ricota
Necessário mais 100 g de farinha e 50 g de manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Misture as duas farinhas de trigo, o melhorador e o fermento misturando bem.
Acrescentar a água aos poucos.
Levar a massa até a bancada e sovar até ficar homogênea.
Deixar descansar por 30 minutos.
Amassar a ricota com um garfo e picar o presunto.
Dividir a massa em pedaços de 60 gr, rechear com a ricota e presunto (ralados) e bolear.
Colocar em tabuleiro untado com manteiga e deixar descansar 30 minutos
Pincelar com gemas.
Assar a 180°C, por 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48338-pao-integral-recheado-com-ricota-e-presunto-de-peru.html>