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 descançar 30 minutos

Pincelar com gemas.

Assar a 180°C, por 20 minutos.

©2026 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