

# PÃOZINHO RECHEADO COM PRESUNTO E QUEIJO

## INGREDIENTES

- 1 pacote de fermento seco (10g)
- Aproximadamente 500 g de farinha de trigo
- 250 ml de água morna
- 2 colheres (rasa) de sopa de açúcar
- 1 colher (rasa) de sopa de sal
- 2 ovos (1 para massa e outro para usar a gema para pincelar)
- 200 g de presunto picado
- 200 g de queijo (mussarela) picado
- Óregano para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Misture o fermento e o açúcar e dissolva essa mistura em 250 ml de água morna. Deixe descansar por aproximadamente 20 minutos.

Em seguida acrescente o sal, um ovo inteiro e aos poucos a farinha de trigo, até dar o ponto e desgrudar das mãos.

Deixe essa massa crescer por aproximadamente uma hora.

Agora, separe pequenos pedaços e recheie com o presunto e o queijo (em bolinhas pequenas, com aproximadamente 1,5cm de diâmetro), coloque em uma assadeira untada com azeite e deixe descansar por aproximadamente 20 minutos. Pincele uma gema batida e polvilhe óregano por cima.

Asse em forno pré-aquecido em temperatura de 220°C, por mais ou menos 30 minutos.

O resultado é inacreditável.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50029-paozinho-recheado-com-presunto-e-queijo.html>