

MASSA BÁSICA PARA PÃO RECHEADO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 xícaras de leite morno
- 1 colher de açúcar
- 2 colheres de margarina
- 2 ovos
- 45 g de fermento para pão
- 1 colher de sal
- 1 gema

MODO DE PREPARO

Misture o sal, o açúcar e o fermento em uma tigela grande até ficar uma mistura "líquida".

Junte os ovos, o leite e a margarina e misture bem.

Adicione a farinha aos poucos e amassando com as mãos até ficar uma massa consistente e que desgrude das mãos

Deixe descansar por 30 minutos (em dias muito frios deixe um pouco mais).

Abra a massa com o rolo em uma superfície polvilhada com farinha e coloque o recheio de sua preferência.

Feche como um rocambole.

Coloque em uma forma também polvilhada com farinha de trigo e pincele a superfície do pão com a gema batida.

Deixe descansar por 15 minutos.

Leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 30 minutos, acompanhe a cor e retire assim que dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50691-massa-basica-para-pao-recheado.html>