PÃO DE LINGUIÇA GUANABARA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1/2 pacote de linguiça guanabra cortada em rodelas finas

1 cebola em cubos

1 tomate em cubos

2 dente de alhos picadinhos

Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque o açúcar, o sal, o fermento e a água morna numa tigela, mexa bem e acrescente um pouco de farinha, até virar um mingau / esponja.

Cubra com um pano limpo e leve descansar num local com pouca circulação de ar (micro-ondas ou forno).

Coloque as linguiças numa panela e deixe refogar em sua própria gordura, junte o alho, a cebola e o tomate e refogue mais um pouco. Reserve.

Quando a esponja/ mingau tiver crescido (cerca de 15 minutos) acrescente o ovo e a manteiga em temperatura ambiente mexa e começa adicionar a farinha. O ponto ideal é quando não grudar mais nas mãos, porém não precisar ficar duro, mas maleável. Cubra novamente e deixe crescer por uns 30 minutos.

Para quem nunca utilizou esse fermento, uma dica é colocar uma bolinha da massa em um copo de água, quando ela boiar estará no ponto.

Divida a massa em duas partes iguais e abra sobre uma superfície enfarinhada com um rolo até obter uma massa um pouco fina.

Distribua o recheio de linguiças e coloque queijo ralado a gosto.

Passe clara nas bordas para grudar a massa e enrole como rocambole.

Coloque os pães numa forma retangular untada e enfarinhada. Cubra de deixe descansar uns 15 minutos.

Preaqueça o forno a 180 graus. Passe gema batida com leite em cima dos pães e asse por mais ou menos 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51066-pao-de-linguica-guanabara.html