PÃO DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

2 tabletes de fermento para pão (30 g)

1 xícara (chá) de leite

½ xícara (chá) de óleo

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1 ovo

1 gema para pincelar

100 g de presunto fatiado

100 g de mussarela fatiado

1 xícara (chá) de molho de tomate

1 colher (chá) de orégano

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o leite e deixe descansar um pouco.

Acrescente a farinha e misture bem.

Incorpore o óleo, o ovo e o sal. Sove bem a massa até ficar homogênea e macia;

Faça uma bola, cubra-a com um pano limpo e deixe descansar até dobrar de tamanho;

Divida a massa em duas partes e abra cada uma com um rolo na espessura de 1 cm, em formato retangular. Recheie com um pouco de molho de tomate, o presunto, a mussarela e salpique orégano.

Enrole como rocambole.

Coloque em uma assadeira untada e deixe repousar por 30 minutos. Pincele com a gema e asse em forno preaquecido por até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51785-pao-de-presunto-e-queijo.html