

PÃO RECHEADO DE PADARIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos
1 xícara (chá) de leite
3 colheres de azeite
10 g de fermento biológico seco ou 30g de fermento biológico fresco
1 pitada de sal
2 pitadas de açúcar
4 xícaras (chá) de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 300 g de presunto ralado
300 g de mussarela ralada
3 tomates sem sementes em cubos
1 colher (café) de orégano
Para pincelar
1 ovo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes, menos a farinha de trigo, numa vasilha e misture bem, adicionando a farinha aos poucos até obter uma massa lisa.

Depois de misturada a farinha, numa superfície coloque um pouco de farinha e sove bem a massa (a massa deve ficar lisinha), feito isso volte-a para vasilha e deixe fermentar por 20 minutos.

Abra a massa em retângulo em uma superfície enfarinhada, recheie com o presunto, depois a mussarela e o tomate e enrole como um rocambole.

Coloque em uma assadeira untada pincele o ovo e deixe fermentar por mais 20 minutos.

Leve ao forno a 200°C por 30 minutos ou até dourar.

Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53487-pao-recheado-de-padaria.html>