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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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