

BAGUETE INVERTIDA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:200 g de presunto processado

Orégano a gosto

100 g de manteiga

200 g de queijo prato triturado

PARA SALPICAR:

Para salpicar:Ovos batidos

100 g de queijo parmesão ralado

Alho seco (opcional)

MASSA:

Massa:30 g de fermento fresco para pão OU 1 pacote de fermento seco (granulado)

1 colher (chá) de sal

2 colheres (chá) de açúcar

300 ml de água morna

500 a 700g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de óleo

1 colher (sobremesa) de leite em pó

MODO DE PREPARO

Misture tudo junto, até formar uma bola, divida em 2 partes. Deixe crescer até dobrar de volume, depois abra em um retângulo, passe a manteiga recheie com o restante dos ingredientes.

Enrole como rocambole corte e trance.

Pincele gema e ovo deixe crescer novamente por mais ou menos 20 minutos e asse em forno alto por mais ou menos 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/55331-baguete-invertida.html>