PÃO RECHEADO DE ESCAROLA DA CAMILA

INGREDIENTES

50 g de fermento fresco para pão ou 3 colheres (sopa) de fermento biológico seco (30 g)

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de sal

1 copo (americano) de água morna

1 copo (americano) de leite

1 copo (americano) de óleo de soja

1 ovo

1 kg de farinha ou até dar o ponto

Recheio

100 g de mussarela

100 g de bacon picado e frito

3 xícaras (chá) de escarola fatiada fina

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Recheio

Acrescente o alho picadinho e deixe dourar

Acrescente a escarola

Misture bem

Coloque sal a gosto

Reserve

Importante

Pão

Junte todos os ingredientes na ordem apresentada, menos a farinha

Misture bem

Acrescente a farinha aos poucos até que a massa esteja macia e não grude nas mãos

Sove por 5 minutos

Deixe descansar coberta por um plástico por 20 minutos

Após esse tempo, leve a massa à bancada, divida em 2 partes e abra com o rolo

Deposite o recheio até metade da massa, começando pela mussarela fatiada

Mussarela e a escarola refogada

Enrole a massa sobre o recheio, pincele um pouco de água nas laterais e no final do rocambole para fechar a massa

Pincele com ovo e leve ao forno a 180° por aproximadamente 25 minutos ou até dourar

Bom apetite

Esse recheio pode ser substituído por mussarela com presunto e tomate, por mussarela com bacon, frango cozido e desfiado com requeijão cremoso, mussarela com goiabada ou qualquer outro recheio que sua imaginação criar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/699-pao-recheado-de-escarola-da-camila.html