

PÃO RECHEADO DA VADI

INGREDIENTES

1 xícara de leite morno
1 sachê de fermento biológico de 10 g
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de margarina
farinha de trigo até dar ponto
Recheio: 2 tomates cortados em cubinhos
300 g de mussarela
250 g de presunto
1 saquinho de azeitona
orégano a gosto
cheiro-verde a gosto
1 fio de azeite
1 gema

RECHEIO

2 tomates cortados em cubinhos
300 g de mussarela
250 g de presunto
1 saquinho de azeitona
orégano a gosto
cheiro-verde a gosto
1 fio de azeite
1 gema

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque o leite morno
acrescente o fermento biológico, açúcar, sal, a margarina e misture
Acrescente aos poucos até dar ponto a farinha de trigo; a massa deve ficar firme mas não muito seca
Deixe a massa descansar por 30 minutos
Misture o tomate, a azeitona, o orégano, o cheiro

Divida a massa em 3 porções iguais

Abra a massa com ajuda de um rolo

Abra a massa de uma forma quadrada ou retangular e recheie com 1 camada de presunto, 1 camada de mussarela e espalhe um pouco da mistura do tomate

Com ajuda de um pincel, passe a gema nas bordas para fechar o pão e por cima para ajudar a dourar

Leve ao forno a 220

Retire do forno após 35 a 40 minutos

Você pode substituir o recheio

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10427-pao-recheado-da-vadi.html>