

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

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