

PÃO RECHEADO TIPO BAURU

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 copo (americano) de óleo (200 ml)
- 2 copos (americano) de leite morno
- 2 sachês de fermento biológico seco (20 g)
- sal a gosto
- Recheio
- presunto e muçarela ralados a gosto
- 2 tomates picados em cubos pequenos
- 2 cebolas picadas em cubos
- orégano a gosto
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, despeje o leite morno com o óleo e o fermento biológico seco e misture bem

Adicione o sal, um pouco de farinha de trigo e misture

Coloque a farinha de trigo aos poucos e sove bem a massa

Sove bem e deixe a massa descansar na bacia por 20 minutos

Após este tempo, divida a massa em três partes

Comece a enrolar a massa pela parte que está recheada apertando as pontas um pouco

Leve ao forno para assar a 200° C por 30 minutos

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7181-pao-recheado-tipo-bauru-2.html>