

PÃO RECHEADO/ STUFFED BREAD

Ingredientes

- 600 g de farinha de trigo
- 2 tabletes de fermento para pão
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 1/2 xícara (chá) de água morna
- Recheio
- 150 g de presunto picado
- 150 g de mussarela picada
- 1 gema para pincelar
- Ervas finas para polvilhar



Preparo

Em um recipiente coloque o fermento e o açúcar até ficar líquido, acrescente o óleo, a água e o sal. Acrescente a farinha aos poucos até formar uma massa macia.

Deixe descansar por 20 minutos.

Com a ajuda de um rolo abra a massa e recheie, corte no tamanho desejado, coloque em uma assadeira untada e enfarinhada.

Pincele a gema e salpique as ervas finas sobre a massa.



Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

