Pão enrolado

por Receitas e Mais

Ingredientes:

Massa:

- 600g de farinha de trigo;
- 200 ml de leite;
- 2 ovos;
- 100 ml de óleo;
- 10g de fermento biológico seco;
- 10g de sal;
- 2 colheres (sopa) de açúcar.

Recheio:

- 300g de presunto;

Pão enrolado

por Receitas e Mais

- 200g de tomate fatiado;
- 100g de cebola fatiada;
- Pimenta do reino a gosto;
- Orégano a gosto.

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes secos em uma bacia e misturar bem. Juntar o restante dos ingredientes e amassar até ficar a massa bem lisa e homogênea. Colocar a massa sobre a mesa e deixar descansar por 20 minutos. Cobrir com um plástico, dividir a massa em dois pedaços iguais e abrir com 20cm de largura utilizando um rolo. Espalhar a metade do molho de tomate sobre a mesa e em seguida colocar o tomate, a cebola, o presunto, a pimenta do reino e o orégano a gosto. Enrolar a massa como um rocambole e colocar em forma lisa e untada com margarina. Pincelar com gema e levar para fermentar por uns 45 minutos. Assar em forno médio por aproximadamente 30 minutos.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas