

## **Baguete recheado**

por Receitas e Mais

---

### **Ingredientes:**

#### **Massa:**

- 1kg de farinha de trigo;
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico;
- 4 colheres (sopa) de açúcar;
- 1 colher (sopa) rasa de sal;
- 40g de margarina;
- 1/2 xícara (chá) de água morna;
- 1/2 litro de leite morno;
- 1 gema de ovo.

#### **Recheio:**

## **Baguete recheado**

por Receitas e Mais

---

- 250g de presunto em fatias;
- 2 tomates grandes sem casca picados;
- Orégano a gosto.

### **Modo de preparo:**

Misturar a farinha, o fermento, o açúcar e o sal em um recipiente. Aquecer 250ml de leite junto com a margarina até derreter e então acrescentar a água e o restante do leite. Amassar bem, cobrir com um plástico e deixar crescer até triplicar de volume. Dividir a massa em 6 partes e abrir com um rolo. Recheiar e enrolar na horizontal formando um baguete. Colocar em forma untada com a emenda para o lado de baixo. Deixar crescer, pincelar com gema diluída no leite e polvilhar com orégano ou salsa. Levar ao forno pré aquecido (170 graus) por aproximadamente 30 minutos.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas