

Pão caseiro com recheio especial

por Receitas e Mais

Ingredientes:

Massa:

- 1kg de farinha de trigo;
- 1/3 de xícara (chá) de açúcar;
- 1 colher (sopa) rasa de sal;
- 540ml de água;
- 2 ovos;
- 2 colheres (sopa) de margarina com sal;
- 2 colheres (sopa) de orégano;
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco;

Recheio:

- 1 xícara (chá) de linguiça calabresa picada;

Pão caseiro com recheio especial

por Receitas e Mais

- 1 cebola média;
- 2 colheres (sopa) de óleo;
- 1 colher (sopa) de orégano;
- 1 lata de milho verde.

Modo de preparo: **Recheio:**

Picar a linguiça e a cebola em pedaços bem pequenos. Transferir para uma panela e refogar com óleo. Após, acrescentar uma lata de milho verde e o orégano. Reservar até esfriar.

Massa:

Em uma tigela, juntar a farinha, o fermento, o açúcar e o sal e misturar. Acrescentar os ovos, a margarina, o orégano e adicionar a água aos poucos. Misturar até a massa ficar firme, sovar até alisar a massa (ou passar o cilindro). Dividir a massa em três ou quatro partes, abrir a massa e espalhar o recheio, modelar como rocambole a gosto. Colocar em formas de sua preferência (de pão ou assadeiras). Deixar fermentar por aproximadamente 2 horas. Assar em forno pré-aquecido a 180° por 35 minutos.

Pão caseiro com recheio especial

por Receitas e Mais

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas