

ENROLADÃO DE FORNO SUPER FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

- 3 tabletes de fermento biológico (15 g cada)
- 1 xícara de leite morno
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 ovos
- 3/4 de xícara de óleo
- 1 pitada de sal
- 4 a 5 xícaras de farinha de trigo
- 1 gema de ovo ligeiramente batida para pincelar

RECHEIO:

- 3 tomates grandes sem pele cortados em cubinhos
- 1 colher de sopa de azeite
- 1/2 colher de sopa de vinagre
- Sal e orégano a gosto
- 300 g de presunto cortado em fatias finas
- 300 g de mussarela cortada em fatias finas

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite com o açúcar.

Reserve.

Em uma tigela grande misture os ovos com o óleo e o sal.

Junte o fermento dissolvido e acrescente a farinha pouco a pouco, mexendo sem parar.

Quando a massa ganhar consistência, coloque sobre uma superfície lisa e polvilhada e amasse, adicione mais farinha até que solte das mãos.

Sove bem, volte a massa para a tigela cubra com um pano e deixe descansar em lugar protegido de corrente de ar (pode ser dentro do forno desligado), até dobrar de volume por cerca de 1 hora.

RECHEIO:

Tempere o tomate picado com azeite, vinagre, sal e orégano a gosto.

Reserve.

Divida a massa em 2 partes, coloque uma delas sobre uma superfície polvilhada com farinha e abra com rolo de macarrão, no formato de um retângulo, sem deixar uma espessura muito grossa.

Por cima distribua a metade do tomate, do presunto e da mussarela, deixando um espaço livre de 1 cm nas

bordas.

Enrole, como rocambole, comece pelo lado mais comprido e depois feche as laterais, dobrando-as para baixo para não vazarem o recheio.

Transfira para uma assadeira untada e enfarinhada, pincele com a gema (se quiser polvilhe orégano ou queijo ralado) repita o processo com a outra parte da massa.

Leve ao forno moderado (180°), pré-aquecido, por 40 minutos até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13181-enroladao-de-forno-super-facil-de-fazer.html>