

O PÃO CASEIRO MAIS GOSTOSO QUE VOCÊ VAI COMER NA VIDA! FACINHO DE FAZER!

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
2 copos de leite morno
1 copo de óleo
1 colher de sopa de fermento biológico fresco ou 1 envelope de fermento biológico seco
1 sachê de molho de tomate pronto
250 g de presunto fatiado
250 g de mussarela fatiada
requeijão e orégano a gosto
sal a gosto
gemas batidas para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o leite, o óleo, o fermento biológico, o sal e um pouco de farinha de trigo.

Acrescente o restante da farinha de trigo, aos poucos, até a massa desgrudar das mãos.

Volte a massa para a tigela, tampe com um pano de prato limpo e seco e deixe descansar por 15 minutos.

Divida a massa em 2 partes iguais, pegue uma delas e abra em uma bancada limpa e seca, com a ajuda de um rolo.

Faça uma camada de molho de tomate, uma camada de presunto e uma de mussarela, requeijão e orégano a gosto.

Enrole como um rocambole, feche bem as pontas e coloque em uma forma untada e enfarinhada.

Repita o processo com a outra metade da massa.

Pincele os pães com as gemas batidas e leve ao forno preaquecido a 180°C até dourar.

Retire do forno, espere amornar e sirva.

Observações:

Você pode mudar o recheio de acordo com as preferências da sua família, por exemplo, calabresa com queijo, frango com catupiry, escarola com queijo, entre outros.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15031-o-pao-caseiro-mais-gostoso-que-voce-vai-comer-na-vida-facinho-de-fazer.html>