

O PÃO SEGURA MARIDO FICA TÃO MACIO E SABOROSO QUE VOCÊ VAI QUERER FAZER SEMPRE!

INGREDIENTES

500 gramas de farinha de trigo
200 ml de leite morno
1 colher(sobremesa) de fermento biológico seco
½ xícara(chá) de óleo
Sal a gosto
Para o recheio
500 gramas de mussarela ralada
250 gramas de presunto picado
200 gramas de frango desfiado e temperado
Molho de tomate a gosto
1 gema para pincelar
Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque numa tigela o leite morno, o óleo, o fermento biológico e o sal. Misture bem para homogeneizar.

Adicione a farinha de trigo, aos poucos, misturando bem, até o ponto de amassar na bancada e obter uma massa lisa, homogênea que não grude nas mãos.

Coloque a massa numa tigela, cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de volume.

Depois desse tempo, divida a massa em 2 partes. Pegue uma parte e abra na bancada com um rolo, modelando um retângulo.

Passa uma camada de molho de tomate, a mussarela ralada, o presunto picado, e feche modelando o pão.

Repita o processo com a outra metade de massa, utilizando o frango desfiado no lugar do presunto.

Disponha os 2 pães numa assadeira untada e enfarinhada, faça alguns cortes na superfície, pincele com gema e polvilhe orégano a gosto.

Asse em forno pré-aquecido a 200 graus por cerca de 40 minutos.

Retire do forno e sirva esse suculento pão segura marido!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16319-o-pao-segura-marido-fica-tao-macio-e-saboroso-que-voce-vai-querer-fazer-sempre.html>