

ROSCA SALGADA RECHEADA: DEPOIS QUE EU APRENDI ESSA RECEITA, EU SEMPRE FAÇO NO LANCHE...

INGREDIENTES

Para a massa

60g de açúcar

5g de sal

1 pacotinho de fermento biológico seco

250ml de água em temperatura ambiente

500g de farinha de trigo sem fermento

3 colheres (sopa) de margarina

gema de ovo (para pincelar)

Para o recheio de calabresa (opcional)

150g de calabresa ralada ou a mesma quantidade de queijo muçarela ralado

cebolinha picada (a gosto)

2 colheres (sopa) de requeijão cremoso (reserve um pouco para a finalização)

Para o recheio de muçarela (opcional)

150g de queijo muçarela ralado

2 colheres (sopa) de requeijão cremoso

cebolinha picada a gosto (reserve um pouco para a finalização)

MODO DE PREPARO

Numa bacia, adicione o açúcar, a farinha de trigo, o fermento seco e o sal, mexa com as mãos e ponha a margarina e a metade da água, amassando com as mãos.

Despeje o restante da água e, se necessário, um pouco mais de farinha de trigo.

Vá amassando por cerca de 3-5 minutos, até formar uma massa lisa e que desgrude das mãos.

Divida a massa em duas partes. Se tiver uma balança culinária, pese, deixando cada pedaço com cerca de

460g, ou apenas separe em 2 partes, procurando deixá-las do mesmo tamanho. Estique fazendo um rolinho com cada pedaço.

Polvilhe farinha de trigo numa bancada, adicione e abra a massa com o auxílio de um rolo, deixando-a com um formato retangular, com cerca de 10 dedos de largura, reservando.

Para o recheio, numa tigela, misture bem a calabresa ralada com o requeijão, acrescentando a cebolinha picada a gosto, tornando a misturar.

Espalhe bem esse recheio por cima da massa e depois enrole, formando um rolinho.

Para fazer a trança, corte 3 tiras, pegando a extensão toda da massa, mas não as separe. Deixe-as emendadas numa das pontas.

Vá trançando a rosca com essas 3 tiras e, no final, emende as duas pontas, formando um círculo.

Unte uma forma de furo central e acomode a rosca dentro dela, pincele com gema de ovo, cobrindo com um guardanapo limpo e deixe dobrar de volume, por cerca de meia hora.

Para fazer a outra rosca, espalhe o requeijão na massa aberta, por cima dele salpique a cebolinha picada e distribua a muçarela ralada. Repita o procedimento de cortar, trançar e pincelar, feito na outra rosca. Disponha em outra forma de furo central já untada, cubra com um guardanapo limpo e aguarde crescer por uns 30 minutos.

Salpique mais cebolinha picada por cima das roscas (opcional). Na rosca de calabresa, se desejar, decore com algumas rodela de calabresa por cima. Polvilhe parmesão ralado por cima das duas roscas.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 210°C, até começar a dourar. Quando isso acontecer, diminua a temperatura para 180°C e termine de assar. O tempo total de forno é de cerca de 25 minutos.

Retire, sirva e saboreie sua irresistível rosca salgada!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16868-rosca-salgada-recheada-depois-que-eu-aprendi-essa-receita-eu-sempre-faco-no-lanche.html>