

PÃO RECHEADO TIPO BAURU

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 copo (americano) de óleo (200 ml)

2 copos (americano) de leite morno

2 sachês de fermento biológico seco (20 g)

sal a gosto

Recheio

presunto e muçarela ralados a gosto

2 tomates picados em cubos pequenos

2 cebolas picadas em cubos

orégano a gosto

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, despeje o leite morno com o óleo e o fermento biológico seco e misture bem

Adicione o sal, um pouco de farinha de trigo e misture

Coloque a farinha de trigo aos poucos e sove bem a massa

Sove bem e deixe a massa descansar na bacia por 20 minutos

Após este tempo, divida a massa em três partes

Comece a enrolar a massa pela parte que está recheada apertando as pontas um pouco

Leve ao forno para assar a 200° C por 30 minutos

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6158-pao-rechado-tipo-bauru.html>