

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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