

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-recheado-tipo-bauru.html>