



# RECEITAS DA FIA

## Pão de Calabresa

[www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-calabresa](http://www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-calabresa)

Aprenda a fazer esse pão delicioso para seu café da manhã ou lanchinho da tarde. Fácil de fazer e fica super fofinho, que tal experimentar essa delícia?

Pão de Calabresa Image of Calabresa is unknown

 130 min

 20 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 30g de [fermento biológico fresco](#)
- 1 colher (sopa) de [açúcar](#)
- 1 xícara (chá) de água morna
- 2 colheres (sopa) de [banha](#)
- 1 [ovo](#)
- 1 colher (chá) de sal
- 4 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#) aproximadamente
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Óleo para untar
- 1 gema para pincelar

#### RECHEIO

- 3 gomos de [linguiça calabresa](#) picada
- 2 [cebolas](#) fatiadas
- 2 colheres (sopa) de óleo

## Modo de Preparo

### MASSA

1. Bata no liquidificador o fermento, o açúcar, a água, a banha, o ovo e o sal até homogeneizar.
2. Despeje em uma tigela e misture com a farinha, mexendo com uma colher até soltar da lateral da vasilha.
3. Sove por 5 minutos ou até obter uma massa lisa e macia que desgrude das mãos.
4. Se necessário, acrescente mais farinha.
5. Cubra e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume.

### RECHEIO

1. Refogue a linguiça e a cebola no óleo em uma frigideira, em fogo médio, mexendo, até dourar levemente, deixe esfriar.
2. Abra a massa com a ajuda de um rolo sobre uma superfície enfarinhada até obter um retângulo.
3. Espalhe o recheio de calabresa e enrole como rocambole.
4. Una as pontas formando um cilindro e coloque em uma assadeira untada com óleo.
5. Cubra e deixe descansar por 30 minutos.
6. Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar.
7. Sirva morno ou em temperatura ambiente.