Pão de Calabresa

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 esperimentar essa delícia?

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 cilíndro 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.