Pão Recheado Fácil e Rápido

www.receitasdafia.com/receitas/pao-recheado-facil-e-rapido

Aprenda a fazer um delicioso pão recheado pra saborear no lanche da tarde ou em qualquer hora do dia, você vai adorar!



90 min 8 porções

Ingredientes

- 10 g de fermento instantâneo biológico seco
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- 500 ml de leite morno
- 1 pitada de sal
- 900 g de farinha de trigo
- Fatias de presunto e queijo a gosto
- 1 gema
- Orégano a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar, o óleo, o leite e o ovo.
2. Adicione gradualmente a farinha e misture até obter uma massa consistente e pegajosa.
3. Transfira a massa para uma superfície enfarinhada, adicione mais farinha e sal, e sove por cerca de 10 minutos.
4. Faça uma bola com a massa e deixe descansando por 40 minutos dentro do forno desligado.
5. Em seguida, coloque a massa na bancada, estique-a e corte-a em pequenos pedaços.
6. Abra os pedaços com a ajuda de um rolo, adicione meia fatia de presunto e meia fatia de queijo sobre cada um, e enrole-os.
7. Coloque os pãezinhos em uma assadeira untada, pincele a gema sobre eles e salpique uma pitada de orégano.
8. Asse em forno pré-aquecido a 200º graus por aproximadamente 30 a 35 minutos.
9. Após assados, estão prontos para serem saboreados. Bom apetite!