



Pão recheado irresistível!

www.receitasdafia.com/receitas/pao-recheado-irresistivel

Descubra o segredo do pão recheado mais gostoso de todos!

Pão recheado irresistível!

 90 min

 2 pães grandes

Ingredientes

- 1 sachê (10 gramas) de [fermento biológico](#) instantâneo seco (ou 30 gramas do [fermento biológico fresco](#))
- 1 colher (sopa) de [açúcar](#)
- 1 xícara (chá) de [leite](#) morno
- 1 [ovo](#)
- 2 colheres (sopa) de [manteiga](#) ou [margarina](#) em temperatura ambiente
- Cerca de 500 g de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (chá) rasa de sal
- 1 xícara (chá) de [molho de tomate](#) pronto
- 200 g de [presunto](#) ralado
- 200 g de [Queijo Minas](#) Padrão Quatá ralado
- 1 pitada de [orégano](#)
- 150 g de [bacon](#) cortado em cubinhos e frito (opcional)
- 1 [gema de ovo](#) para pincelar
- 1 pitada de orégano

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, misture bem o fermento, o açúcar e o leite.
2. Adicione o ovo e a manteiga, e misture.
3. Aos poucos, acrescente a farinha e continue misturando.
4. Quando a massa estiver ganhando consistência, adicione o sal e misture até ficar mais consistente.
5. Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e sove até desgrudar das mãos e ficar lisa e macia (cerca de 10 minutos).
6. Coloque a massa de volta na tigela, cubra com um pano e deixe descansar por 40 minutos ou até dobrar de volume.
7. Divida a massa ao meio em duas partes iguais.
8. Em uma superfície lisa, abra uma das partes formando um retângulo fino.
9. Espalhe o molho de tomate na massa, polvilhe o presunto, o queijo, o orégano e finalize com o bacon (opcional).
10. Dobre as bordas da massa sobre o recheio, enrolando até alcançar a borda vazia.
11. Repita o processo com a outra parte da massa e coloque os pães em uma forma untada e enfarinhada.
12. Faça alguns cortes diagonais na superfície dos pães com uma faca (opcional).
13. Pincele com gema de ovo, polvilhe orégano e leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 40 minutos, ou até dourarem e exalarem um irresistível aroma.
14. Sirva e aproveite esse delicioso pão recheado. Bom apetite!