



# RECEITAS DA FIA

## Pão trançado de calabresa e queijo

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

Experimente esse delicioso pão trançado com sabor intenso de calabresa e queijo para conquistar paladares!

Pão trançado de calabresa e queijo



90 min



8 porções

### Ingredientes

- 2 e ½ xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1/2 colher (sopa) de [açúcar](#)
- ½ envelope de [fermento biológico seco](#) instantâneo
- 1 [ovo](#)
- 1 colher (sopa) de [azeite](#) de oliva
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1 colher (chá) de sal
- 300 g de [linguiça calabresa](#) ralada ou picada
- 2 [tomates](#) picados
- 1 [cebola](#) média picada
- [Orégano](#) a gosto
- 200 g de queijo [mussarela](#) ralado

## Modo de Preparo

1. Em um recipiente grande, misture metade da farinha, o açúcar e o fermento. Abra um espaço no meio.
2. Adicione o ovo, o azeite, a água e o sal. Misture bem.
3. Acrescente o restante da farinha e misture até a massa começar a soltar das mãos.
4. Transfira a massa para uma bancada enfarinhada e sove por cerca de 6 a 8 minutos.
5. Divida a massa em duas partes e coloque-as em dois recipientes. Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos, até dobrarem de volume.
6. Volte as massas para a bancada enfarinhada e abra-as em retângulos compridos.
7. Em um recipiente coloque a linguiça picada já frita e sem pele, a cebola, os tomates, sal e pimenta a gosto, orégano, manjeriço, e a mussarela picada.
8. Misture.
9. Distribua a mistura sobre o centro da massa já aberta. cubra o recheio com a massa lateral fechando bem e enrole.
10. Transfira para uma forma untada com óleo, cubra com um pano e deixe descansar até dobrarem de tamanho.
11. Pré-aqueça o forno a 200 °C. Coloque a forma com o pão trançado no forno e cubra com outra forma por cima.
12. Asse por cerca de 30 minutos. Retire a tampa da forma, aumente a temperatura para 220/230 °C e asse por mais 15 a 20 minutos, até dourar.
13. Sirva e aproveite seu pão trançado de calabresa e queijo delicioso!