

Pão trançado de calabresa e queijo

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!

Rão trançado de calabresa e queijo



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 ja frita e sem pele, a cebola, os tomates, sal e pimenta a gosto, orégano, manjericão, e a mussarela picada.
- 8. Misture.
- 9. Distribua a mistura sobre o centro da massa ja 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!

www.receitasdafia.com