



Salgado Diplomata

www.receitasdafia.com/receitas/salgado-diplomata

Aprenda a fazer esse salgado delicioso de padaria, super nutritivo, fácil e da pra ganhar uma graninha vendendo. Não tem quem não goste!

Salgado Diplomata unknown

 60 min

 15 porções

Ingredientes

- 500 gr de [farinha de trigo](#)
- Sal a gosto
- 3 colheres (sobremesa) de [açúcar](#)
- 10 gr de [fermento biológico seco](#)
- 50 gr de queijo [parmesão](#) ralado
- 1 [ovo](#)
- 50 ml de óleo
- 1 xícara (chá) de [leite](#)
- 350 gr de queijo [mussarela](#) ralada
- 250 gr de [presunto](#) ralado
- 200 gr de [bacon](#) em cubinhos
- [Uva passas](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, coloque a farinha, o sal, o açúcar, o fermento, o parmesão e misture.
2. Adicione o ovo, o óleo, o leite e misture novamente.
3. Transfira a massa para uma bancada e sove por cerca de 10 minutos.
4. Coloque novamente na tigela, cubra com um pano e deixe descansar por 40 minutos.
5. Divida a massa em duas partes, abra uma parte no fundo, de uma assadeira untada com óleo e coloque a mussarela, o presunto, o bacon, as uvas passas e um pouco mais de mussarela.
6. Cubra com a outra parte da massa, faça furinhos e deixe descansar por mais meia hora.
7. Faça cortes no tamanho desejado, pincela uma gema de ovo e leve ao forno preaquecido a 250 °C por aproximadamente 25 minutos.
8. Bom apetite!