# JOELHO DE PADARIA

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo.

1 xícara e 1/2 de água morna

15 g de fermento biológio seco (em pó) ou 10 g de fermento biológico em tablete.

2 colheres (sopa) de queijo parmesão.

1/2 colher (sopa) de sal

1/2 colher (sopa) de açucar

1 gema (para pincelar)

Recheio vai à gosto: Calabresa, frango, queijo com presunto, requeijão cremoso e etc.

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, menos a farinha de trigo e a gema

Após tudo bem misturado vá acrescentando a farinha aos poucos e mexendo com uma colher de pau

Quando a massa estiver bem homogênea, coloque em cima de uma bancada e sove por uns 10 minutos

Após isso, deixe a massa descansar dentro de um recipiente coberto com filme plástico por 30 minutos

Vá pegando pedaços da massa, coloque em cima de uma bancada e estique com um rolo de forma que a massa fique comprida (tipo para enrolar para rocambole)

Coloque o recheio no meio da massa e enrole

Após a massa fechada e em formato comprido, vá cortando com a ajuda de uma faca para que fique em pedaços menores

Pincele com a gema (Se quiser salpique com um pouco de queijo parmesão por cima da gema)

Leve ao forno pré

Pode ser feito em forno elétrico

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3366-joelho-de-padaria.html