PÃO RECHEADO DA VADI

INGREDIENTES

1 xícara de leite morno

1 sachê de fermento biológico de 10 g

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de margarina

farinha de trigo até dar ponto

Recheio:2 tomates cortados em cubinhos

300 g de mussarela

250 g de presunto

1 saquinho de azeitona

orégano a gosto

cheiro-verde a gosto

1 fio de azeite

1 gema

RECHEIO

2 tomates cortados em cubinhos

300 g de mussarela

250 g de presunto

1 saquinho de azeitona

orégano a gosto

cheiro-verde a gosto

1 fio de azeite

1 gema

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque o leite morno

acrescente o fermento biológico, açúcar, sal, a margarina e misture

Acrescente aos poucos até dar ponto a farinha de trigo; a massa deve ficar firme mas não muito seca

Deixe a massa descansar por 30 minutos

Misture o tomate, a azeitona, o orégano, o cheiro

Divida a massa em 3 porções iguais

Abra a massa com ajuda de um rolo

Abra a massa de uma forma quadrara ou retangular e recheie com 1 camada de presunto, 1 camada de mussarela e espalhe um pouco da mistura do tomate

Com ajuda de um pincel, passe a gema nas bordas para fechar o pão e por cima para ajudar a dourar

Leve ao forno a 220

Retire do forno após 35 a 40 minutos

Você pode substituir o recheio

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9771-pao-recheado-da-vadi.html