



PÃO RECHEADO COM FRANGO CREMOSO

Ingredientes

Massa:

- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1/4 xícaras de óleo
- 1 ovo
- 1 xícara de leite morno
- 1 colher de chá de sal
- 500 g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 1 gema para pincelar
- 1 colher de sopa de óleo

Recheio:

- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- 1 pitada de açúcar
- 1 unidade de peito de frango cozido e desfiado
- 1 unidade de requeijão
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Páprica a gosto

Modo de preparo

Massa:

- 1) Em um recipiente coloque o leite, o fermento, o açúcar e o ovo e misture.
- 2) Coloque metade da farinha de trigo e o sal e misture.
- 3) Adicione mais farinha até que a massa fique mais firme para manipular com as mãos.
- 4) Sove a massa até que ela fique bem elástica (10 a 15 minutos. Pode sovar no recipiente, em uma bancada ou com uma batedeira usando o gancho).
- 5) Boleie a massa devolva para o recipiente, cubra e leve para descansar em um lugar fechado por pelo menos 1 hora ou até que a massa dobre de volume.



PÃO RECHEADO COM FRANGO CREMOSO

Modo de preparo

Recheio:

- 1) Em uma panela coloque azeite e refogue a cebola até dourar.
- 2) Junte o tomate e refogue até que ele solte bastante líquido.
- 3) Junte a massa de tomate e uma pitada de açúcar para cortar a acidez.
- 4) Coloque o frango já cozido e desfiado e tempere com sal, pimenta do reino, páprica e orégano a gosto e misture bem.
- 5) Adicione requeijão e cheiro verde, misture e deixe esfriar.



Montagem:

- 1) Depois do tempo, retire o ar da massa e divida em 2 partes (450g cada).
- 2) Abra cada porção da massa em um círculo com as pontas dos dedos sobre uma bancada enfarinhada. Coloque o tomate, o queijo e o hambúrguer já preparado.
- 3) Feche apertando as pontas como uma trouxa (aperte bem para o recheio não vazar)
- 4) Transfira para uma forma untada e enfarinha com a emenda virada para baixo e deixe descansar por mais 30 minutos.
- 5) Pincele gema batida e polvilhe orégano.
- 6) Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até que os pães estejam bem dourados.