



PÃO DE CALABRESA COM QUEIJO

Ingredientes

Massa:

- 300 g de Farinha de Trigo Maria Inês (2 xícaras e 1/2)

- 1 ovo

- 120 ml de água morna (1/2 xícara)

- 5 g de fermento biológico seco instantâneo (1/2 envelope)

- 7 g de açúcar (1/2 colher de sopa)

- 13 ml de azeite de oliva (1 colher de sopa)

- 5 g de sal (1 colher de chá)

Recheio:

- 300 g de linguiça calabresa fatiada

- 150 g de queijo muçarela ralado

Modo de preparo

- 1) Coloque em uma tigela metade da farinha de trigo, o açúcar e o fermento biológico e misture.
- 2) Abra um buraco e acrescente o ovo, o azeite,, a água morna e o sal.
- 3) Misture os ingredientes com uma colher.
- 4) Em seguida acrescente o restante da farinha de trigo.
- 5) Continue mexendo com uma espátula ou colher.
- 6) Quando sentir dificuldade para misturar mexa com as mãos.
- 7) Para facilitar o processo de sova transfira para uma bancada enfarinhada e trabalhe com a massa.
- 8) Quando ficar bem homogênea divida a massa e coloque em 2 potes e cubra com um pano.
- 9) Deixe crescer em local sem corrente de ar por cerca de 30 minutos ou até dobrar de volume.
- 10) Polvilhe farinha na sua bancada e abra a massa com um rolo deixe na espessura de 0,5cm em um formato retangular.
- 11) Espalhe metade do recheio na massa e enrole igual rocambole.





PÃO DE CALABRESA COM QUEIJO

Modo de preparo

- 12) Repita o mesmo processo com a outra massa.
- 13) Com as duas massas recheadas e enroladas coloque uma ao lado da outra e enrole, como se fosse uma trança.
- 14) Pegue uma forma untada e enfarinhada e transfira o pão (26cm de diâmetro).
- 15) Tampe com o pano e deixe crescer novamente por cerca de 40 minutos.
- 16) Leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 40 minutos, sendo que os primeiros 30 minutos devem ser com uma forma em cima (para abafar e cozinhar internamente).

