

# Pão Rosca Salgada Recheada

 [culinariaterapia.com/pao-rosca-salgada-recheada-com-mussarela-presunto-e-creme-de-cebola](http://culinariaterapia.com/pao-rosca-salgada-recheada-com-mussarela-presunto-e-creme-de-cebola)

Dyne e Zinha



Pão Rosca Salgada Recheada, com Mussarela, Presunto e Creme de Cebola com massa de pão caseiro super fofinha.

## Ingredientes:

### **Para a massa:**

- Aproximadamente 500 g de farinha de trigo.
- 10 g de fermento biológico seco (fermento para pão) ou 30 g de fermento biológico fresco (o fermento para pão em tablete ou o popular fermento de padaria).
- 3 colheres de sopa de açúcar.
- 250 ml de leite levemente morno.
- Meia colher de chá de sal (3 g).
- 1 ovo.
- 50 ml de óleo nós usamos o óleo de girassol, mas você pode usar o óleo de sua preferência.
- 2 gemas para pincelar o pão.

### **creme de cebola:**

- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina (25 g cada).
- 1 cebola grande picada.

- 1 fatia de gengibre picadinho.
- 3 colheres de sopa rasas de farinha de trigo (12 g cada).
- 400 ml de leite em temperatura ambiente.
- Sal, pimenta, e noz-moscada á gosto.

#### ***o recheio:***

- Aprox. 300 g de mussarela em cubinhos.
- Aprox. 300 g de presunto em cubinhos.
- Salsinha picada á gosto ou orégano.

## **Como Fazer Pão Rosca Salgada Recheada**

---

### ***Massa:***

1. Primeiramente em uma tigela coloque 3 colheres de sopa de farinha de trigo, acrescente o fermento e o açúcar.
2. Então misture bem.
3. Em seguida adicione um pouco do leite e misture bem até ficar uma pasta lisa como uma massa de bolo.
4. Assim feito adicione o restante do leite, o sal, o ovo e o óleo misturando bem.
5. Em seguida adicione farinha de trigo aos poucos até a massa ficar na consistência que possa ser amassada sobre uma mesa ou bancada.
6. Então enfarinhe uma superfície, coloque a massa e sove por uns 5 minutos polvilhando a farinha aos poucos até a massa ficar elástica.
7. Logo depois polvilhe a tigela com um pouco de farinha de trigo, faça uma bola com a massa do pão e coloque essa massa na tigela.
8. Assim feito cubra com um pano ou filme plástico e deixe fermentar por 40 minutos aproximadamente.
9. Logo em seguida polvilhe pouquíssima farinha na mesa, coloque a massa e comece abrindo com as pontas dos dedos tornando a massa em um formato retangular (VEJA O VÍDEO).
10. Então comece a abrir com um rolo deixando a massa com uma espessura de aprox. 3 milímetros (aqui abrimos a massa em um retângulo de 65 cm por 45 cm para colocar em uma forma de 28 cm de diâmetro).
11. Então corte em 3 faixas e com o auxílio de um saco de confeitar coloque uma tira de creme de cebola nas extremidades das faixas no sentido longitudinal (VEJA O VÍDEO).
12. Em seguida acrescente um pouco de mussarela, presunto e salsinha sobre o creme, e enrole as faixas deixando a emenda da massa para baixo.
13. Isso feito faça uma trança com esses rolinhos (VEJA O VÍDEO).
14. Logo depois unte a forma com óleo e acomode a trança de pão cuidadosamente centralizando bem sobrepondo as pontas para unir a trança.
15. Em seguida pincele com gemas e aplique uma camada de creme de cebola nas junções das tranças e polvilhe com orégano se desejar.
16. Então deixe crescer até dobrar de volume (aprox. 40 minutos).

17. Pré-aqueça o forno a 180° por aprox. 5 minutos.
18. Então asse o pão por 35 min aprox. ou até ficar bem moreninho.

### **Creme de cebola:**

1. Primeiramente comece refogando a cebola e o gengibre na manteiga até ficar bem douradinhos.
2. Em seguida acrescente a farinha de trigo e deixe refogar mexendo sempre por mais uns 2 minutos aproximadamente.
3. Então despeje todo o leite e mexa sempre até engrossar.
4. Logo depois apague o fogo e tempere com o sal pimenta e noz-moscada.
5. Assim feito espere esfriar totalmente para rechear o pão.
6. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

### **Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/f-kss8bgEvY>

**VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS**