



# TORTA DE PÃO COM PRESUNTO E QUEIJO

## Ingredientes

- 6g de fermento biológico seco
- 1 colher de chá de azeite de oliva
- $\frac{3}{4}$  de xícara de água
- $\frac{1}{4}$  de xícara de leite
- 1 pitada de açúcar
- 250g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 1 pitada de sal
- 300g de requeijão
- 200g de queijo muçarela
- 200g de presunto picado
- 1 colher de chá de orégano
- 1 gema



## Modo de preparo

- 1) Faça uma mistura com o fermento, o azeite, a água, o leite e a pitada de açúcar.
- 2) Acrescente a farinha, uma pitada de sal e misturar até formar uma massa. Deixe a massa descansar por 30 minutos.
- 3) Em uma tigela, misture o requeijão, o queijo muçarela, o presunto picado e o orégano. Reserve.
- 4) Em uma superfície enfarinhada, disponha a massa, cobra com farinha e trabalhe a massa. Abra a massa com auxílio de um rolo e cortar círculos de, aproximadamente, 6cm de diâmetro.
- 5) Recheie cada círculo com a mistura de presunto e queijo, dobre ao meio e ao meio novamente.
- 6) Disponha em uma assadeira circular, um ao lado do outro, e pincele com o ovo.
- 7) Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por, aproximadamente, 25 minutos ou até que esteja dourado.