



PÃO COM LINGUIÇA

Modo de preparo

- 500g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 10 g de sal
- 40 g de açúcar
- 25 g de margarina
- 210 a 240 ml de água
- 10 g de fermento seco biológico
- 200g de linguiça toscana moída
- 200g queijo mussarela ralado

Modo de preparo

- 1) Em uma tigela, coloque a água, o fermento, o açúcar e deixe o fermento dissolver e começar a crescer.
- 2) Coloque a manteiga, o sal, a farinha de trigo e sove até ficar uma massa lisa que solta das mãos.
- 3) Abra a massa com um rolo de macarrão até ficar bem fina.
- 4) Espalhe a linguiça moída e o queijo mussarela ralado por toda a massa.
- 5) Enrole com cuidado como um rocambole, dobrando as bordas para ficar bem fechadinho.
- 6) Leve ao forno 180°C por 30 minutos coberto com papel alumínio. Retire o papel alumínio, pincele uma gema e deixe no forno até dourar.

