

Ingredientes

- 1 embalagem de mistura para pão caseiro (450 gramas)
- 10 gramas de fermento biológico seco instantâneo (1 sachê)
- 200 ml de iogurte ou coalhada em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 100 ml de óleo

Recheio

- 1 colher das de sopa de azeite
- 1 colher das de café de alho picado
- 1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos (brunoise)
- 200 gramas de linguiça calabresa sem pele, escaldada e moída
- 50 gramas de azeitona fatiada
- 1 tomate sem pele e sem sementes cortado em cubos bem pequenos
- 2 colheres das de sopa de salsinha fresca bem picada

Modo de preparo

Recheio

Em uma panela grande aqueça o azeite e doure levemente o alho e a cebola. Junte a linguiça, a azeitona, o tomate e refogue rapidamente. Retire do fogo e junte a salsinha, verifique os temperos acrescentando mais se necessário. Distribua o recheio em uma forma e deixe esfriar.

Massa e montagem

Coloque metade da mistura para pão na tigela da batedeira junte o fermento e misture bem. Junte o iogurte, o ovo, o óleo e bata bem com o batedor para massas pesadas por aproximadamente 5 minutos. Acrescente a mistura restante e termine de sovar a massa com as mãos. Cubra a tigela com filme plástico e deixe descansar até dobrar de volume.

Abra a massa em uma bancada enfarinhada e espalhe bem o recheio e enrole como um rocambole e coloque em formas para pão untadas e enfarinhadas.

Deixe crescer novamente até dobrar de volume. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos.

Dica

Substitua o recheio de calabresa por:

- 1- Presunto e queijo.
- 2- Frango com requeijão
- 3- Salsicha e queijo
- 4- Ervas finas

Receita disponível em: www.abimapi.com.br