

Pão de Ervas com Recheio de Gorgonzola



Foto por Alessandra Spinelli.

Rendimento: 15 porções

Ingredientes

- 5 xícara(s) (chá) de farinha de trigo
- 3 unidade(s) de ovo
- 500 gr de gorgonzola amassado(s)
- 2 copo(s) de água
- 1 copo(s) de azeite extra virgem
- 3 colher(es) (sopa) de açúcar
- 1 unidade(s) de cebola roxa picada(s)
- 2 dente(s) de alho
- 1 envelope(s) de fermento biológico em pó
- 1 xícara(s) (chá) de manjeriço fresco(s)
- 1 colher(es) (sopa) de orégano
- 1 colher(es) (sopa) de alecrim
- 1 colher(es) (sopa) de salsinha picada(s)

Como fazer

1. Bata no liquidificador todos os ingredientes (menos a farinha de trigo, o fermento e a gorgonzola), até ficar uma massa homogênea.
2. Depois você acrescenta o fermento e use a função pulsar, bem de leve, de 8 a 10 vezes, para misturar o fermento à massa.
3. Em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo.
4. Abra um buraco no meio, ponha a mistura aos poucos e mexa com uma colher em movimentos circulares, até ficar homogêneo.
5. A massa ficará cremosa.
6. Reserve.
7. [Untee enfarinhed](#) duas fôrmas de bolo inglês.
8. Encha cerca de 1/3 da fôrma com a massa e depois cubra cada uma com uma camada grossa de gorgonzola, cerca de 250g para cada pão.
9. Cubra a camada de queijo com outra de massa, ocupando 2/3 das fôrmas.
10. Deixe a massa descansar e crescer por 1 hora.
11. Depois leve ao forno médio pré-aquecido por mais ou menos 30 a 40 minutos.
12. O pão precisa ficar dourado para chegar ao ponto de servir.
13. Espete uma faca, e se sair limpa a massa está assada.
14. Desenforme e bom apetite! Dicas: Deixe sobrar espaço na fôrma, senão a massa pode derramar.
15. O pão cresce bastante.
16. Se preferir, coloque as duas fôrmas de bolo inglês para assar dentro de uma fôrma maior.
17. Assim não sujará o forno, caso a massa transborde e derrame.
18. Observação: Se achar que rende muito, divida os ingredientes pela metade e faça numa única fôrma.

<http://www.cybercook.com.br/receita-de-pao-de-ervas-com-recheio-de-gorgonzola-r-14-13673.html>



São Paulo, SP, 31 Novembro de 2017

Mkmouse