

## Pão de Linguiça com Mussarela



Ingredientes: 1 quilogramas de farinha de trigo  
50 grama de fermento de pão  
1 colher de sopa de sal  
1 colher de sopa de açúcar  
1 colher de sopa de azeite  
1 unidade de ovo  
0,5 litro de água morna  
1 quilogramas de linguiça fresca s/ pele  
100 grama de bacon cortado  
400 grama de mussarela ralada

### Instruções de preparação:

Em um recipiente colocar a farinha, fermento, sal, açúcar, azeite, ovo, misturar bem. Aos pouco coloque a água. Vai amassando e sovando a massa até dar o ponto. Deixe descansar 1 hora. Fritar o bacon e a linguiça (deixe esfriar). Com um rolo estique a massa, coloque a linguiça com bacon e a mussarela, enrole a massa apertando bem para não cair o recheio. Faça uns cortes na massa. Leve ao forno para assar 40 minutos.

Sugestões Adicionais: