

Pão Trançado Sem Glúten

10 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.

**Ingredientes:****Para a Massa de Pão:**

- 1 pacote Pão e Pizza Sem Glúten Dr. Oetker
- 1 envelope Fermento Biológico Seco Instantâneo
- 2 colheres sopa de Óleo
- 150 ml Água

Para o Recheio:

- 1 lata de Atum sólido escorrida
- 4 colheres sopa de milho verde
- 10 unidades tomates cereja cortados em 4 partes
- 10 folhas de rúcula
- 1 colher chá de azeite
- 2 colheres sopa de cebolinha verde picada
- 6 colheres sopa de creme de ricota sem lactose
- Sal
- Pimentas
- 1 unidade Gemas de Ovo para pincelar
- 2 colheres chá de sementes de gergelim branco
- Óleo para untar
- papel manteiga

Massa do Pão:

1. Em uma tigela, coloque a mistura para massa e o Fermento Biológico. Com a ajuda de uma colher, misture os ingredientes até que estejam incorporados.
2. Acrescente o óleo e a água e trabalhe a massa, até que fique homogênea.
3. Coloque a massa em uma tigela untada com óleo e deixe descansar, até o fermento agir, por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

Recheio:

1. Enquanto a massa cresce, misture todos os ingredientes do recheio, reservando 2 colheres (sopa) do creme de ricota. Reserve.

Montagem:

1. Entre dois sacos plásticos e com o auxílio de um rolo, abra a massa em formato de retângulo (26 cm x 32 cm).
2. Unte o centro do papel manteiga com óleo e coloque a massa centralizada sobre o papel untado.
3. Espalhe, no centro da massa, o creme de ricota reservado.
4. Sobre o creme, coloque todo o recheio.
5. Corte a massa que sobram nas bordas em tiras de 3 cm de largura.
6. Dobre as pontas da massa sobre o recheio e trançe as tiras, fechando o pão.
7. Pincele com a gema e salpique com o gergelim. Deixe descansar por 10 minutos.
8. Asse em forno preaquecido por cerca de 40 minutos ou até que esteja dourado.