

# Trança de tomate seco sem glúten

8 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 1 pacote Pão e Pizza Sem Glúten Dr. Oetker
- 3 unidades de Ovos
- 150 ml Água morna (3/4 de xícara de chá)
- 20 ml azeite (2 colheres de sopa)
- 1 envelope Fermento Biológico Seco Instantâneo
- ¼ xícara chá de azeitonas em rodela
- ¼ xícara chá de Tomate Seco

1. Em uma tigela, adicione a mistura do Pão e Pizza sem glúten **Dr. Oetker**, os ovos, a água morna e o fermento biológico seco. Misture com uma espátula até desgrudar do fundo.
2. Cubra a tigela com um pano e deixe fermentar por 1 hora e 30 minutos em um ambiente morno.
3. Polvilhe farinha de arroz em uma superfície lisa e abra a massa com um rolo de macarrão. Recheie com as azeitonas e o tomate seco e enrole a massa até virar um rocambole. Corte o rocambole ao meio e faça uma trança com as duas metades. Leve uma metade para a direita e a outra para a esquerda. Feche as pontas fazendo um círculo e asse em forno pré aquecido a 180 graus por 35 a 45 minutos.