

No intervalo do joguinho de baralho

ROLO DE PRESUNTO



Ingredientes do fermento básico:

- 1 colher (de sopa) de açúcar
- 1 copo de leite morno
- 3 tabletes de fermento fresco (45g)
- 1 copo de farinha de trigo (100g)

Ingredientes da massa:

- 2 colheres (de sopa) de óleo de soja
- 2 colheres (de sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (de chá, bem cheia) de sal
- 1 copo de leite morno
- 5 copos de farinha de trigo (500g)
- ½ kg de presunto cru, fatiado e picado
- 1 gema para pincelar

Modo de preparar o fermento básico:

Dissolva o açúcar com o leite e o fermento. Misture a farinha e deixe crescer até dobrar de volume.

Modo de preparar a massa:

Acrescente, pela ordem, os ingredientes da massa ao fermento básico.

Sove bem e deixe crescer até dobrar de volume.

Abra a massa em dois retângulos iguais. Coloque metade do presunto entre as duas massas, como um sanduíche. Cubra a massa com a outra metade do presunto e enrole como rocambole, sem apertar.

Deixe crescer novamente em assadeira levemente untada.

Depois de crescido, pincelar com a gema e leve ao forno pré-aquecido, com temperatura média (175°C), até assar (cerca de 40 minutos).

*** Variação:**

Substituir o presunto picado por lingüiça refogada com cebola e passada no processador ou, ainda, salsicha picadinha também refogada.