

#### Ingredientes:

- 700g de farinha de trigo
- 1 copo de leite morno: 225ml
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 tablete de fermento para pão
- 1 colher (chá) de sal
- 1 gema para pincelar

#### Recheio:

- 300g de queijo prato
- 200g de presunto
- 1 cebola grande
- 2 tomates
- temperos a gosto

#### Modo de Fazer:

- Em um recipiente coloque o fermento esfarelado e o sal
- Misture até obter um líquido
- Adicione um pouco do leite morno, mexa e reserve
- Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), manteiga, ovos, leite reservado e o fermento preparado
- Misture com uma colher de pau (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada)
- A seguir, sove sobre superfície enfarinhada

- Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos
- Divida a massa em 2 partes
- Abra com auxílio do rolo
- Coloque em uma assadeira retangular untada e polvilhada
- Distribua os tomates e a cebola temperados previamente com orégano, pimenta azeite, fatias de queijo e fatias de presunto
- Abra a segunda parte da massa e cubra o bauru
- Pincele com a gema
- Deixe dobrar de volume
- Leve ao forno pré-aquecido 180°C por 20 a 25 minutos

Dicas:

- Afervente a cebola antes de temperá-la com os tomates

[www.casadecarnesvilapires.com.br](http://www.casadecarnesvilapires.com.br)