

ESFIHA DE HAMBÚRGUER

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)
30 g de fermento biológico
10 hambúrgueres
2 tomates cortados em rodelas
200 g de mussarela em fatias
2 colheres cheias da margarina sem sal
3 xícaras (chá) de água morna
1 colher (sopa) rasa de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
orégano a gosto
1 gema levemente batida com um pouco de óleo para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela ponha a água morna e dissolva a margarina
Em seguida dissolva o fermento
Acrescente o sal e o açúcar
Vá acrescentando a farinha aos poucos, mexendo com uma colher de pau até ter consistência
Passe a sovar com as mãos e acrescente mais farinha até não grudar mais nas mãos
Sove bem a massa e deixe descansar por 30 minutos
Pegue porções da massa e abra em forma de disco com um rolo ou com as mãos de forma que fique com 0,5 cm de espessura e uns três dedos maior que o hambúrguer de cada lado
Comece colocando uma fatia de mussarela no centro da massa
Depois uma pitada de orégano
Acrescente a fatia de tomate
Finalmente ponha o hambúrguer
Feche a massa puxando da beirada para o centro, deixando em forma circular e ponha em uma assadeira, deixando um espaço entre as esfihas
Pincele com as gemas
Deixe crescer por aproximadamente 40 minutos
Leve ao forno preaquecido a 180

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11848-esfiha-de-hamburguer.html>