

Ingredientes

Para o recheio:

300g de bacon em cubos

1 cebola picada

1 maço de salsinha picado (só as folhas)

Sal e pimenta do reino a gosto

Em uma frigideira, coloque o bacon e deixe derreter a gordura em fogo alto. Adicione a cebola e frite até dourar levemente. Desligue o fogo, ajuste sal e pimenta e adicione a salsinha. Reserve em geladeira até a hora de rechear os pães.

Para a massa:

1kg de farinha de trigo

1 sachê de Pão Certo

1 sachê de fermento biológico seco Fleischmann

1 1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de açúcar

2 ovos

50g de manteiga

1/2 xícara (chá) de água (se necessário)

Sal e pimenta do reino a gosto

Ovo para pincelar

Sementes de papoula ou gergelim

Modo de preparo:

Coloque o leite e a manteiga em uma panela pequena e leve ao fogo para derreter a manteiga, sem deixar ferver.

Em batedeira, com o gancho de pão, coloque o leite com manteiga.

Misture a farinha, o melhorador e o fermento ao leite. Bata por um minuto.

Adicione os ovos um a um, batendo a cada adição.

Sinta a textura da massa e avalie se é necessário adicionar mais água. A massa deve ficar lisa e sem grudar nos dedos.

Retire a massa da batedeira, adicione o sal e a pimenta a gosto e sove por alguns minutos, até ela ficar levemente elástica.

Coloque a massa em um recipiente coberto com pano e deixe descansar por 30 minutos, ou até dobrar de tamanho.

Porcione a massa em pedaços pequenos e modele bolinhas com as mãos.

Abra cada bolinha, fazendo uma cavidade no centro e recheie com um pouco da mistura de bacon.

Feche juntando as pontas e acomode sobre uma assadeira, com a parte da emenda de massa para baixo.

Pincele os pãezinhos como ovo e decore com as sementes.

Asse em forno preaquecido (180C) até os pães estarem dourados.