

## Pão ázimo e peito de frango fumado, coentros e romã



### Ingredientes

- 225 g de queijo fresco natural Pur Natur
- 1 colher de sopa de azeite
- 250 g de farinha
- 8 g de levedura
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de orégãos secos

### Apresentação

- 200 g de peito de frango fumado
- Uma mão cheia de coentros
- 225 g de queijo fresco batido
- Pimenta e sal marinho grosso
- Azeite
- ½ romã (sementes)

### Modo de preparação

Para o pão ázimo, misture o queijo fresco com a farinha, a levedura, os orégãos e o sal. Amasse até obter uma massa lisa. Se a massa ficar muito pegajosa, adicione um pouco mais de farinha. Divida a massa em 4 partes e amasse cada bolinha de massa novamente. Abra-as em uma superfície plana.

Aqueça uma panela de panqueca e frite os quatro pães ázimos até ficarem crocantes em ambos os lados. Abaixue um pouco o fogo e deixe os pãezinhos cozinharem por mais alguns minutos na panela.

Coloque o pão em pratos, finalize com o resto do queijo fresco, um pouco de peito de frango fumado, azeite, pimenta e sal marinho grosso. Polvilhe com os coentros e as sementes de romã e sirva.