# Pinwheel appetizers com Queijo Prato Esférico, bacon e tomilho

**Tempo de Preparo:** 00:50

**Rende:** 4 Porções

## Ingredientes

- ¾ xícara de água morna
- 1 sachê de fermento biológico seco
- 1 colher (chá) de açúcar
- Sal a gosto
- Azeite a gosto
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de Queijo Prato Esférico Tirolez ralado
- 200 g de bacon fatiado
- Tomilho fresco a gosto

## Modo de Preparo

Asse as fatias de bacon em forno preaquecido a 180ºC por 15 minutos e reserve.

Misture a água com o fermento, o açúcar, o sal e o azeite. Junte a farinha e sove a massa até ficar bem lisa e não grudar nas mãos.

Coloque a massa em uma tigela, cubra com um pano de prato e deixe descansar por 30 minutos.

Depois de fermentar, divida a massa em dois pedaços e abra-os em formato de retângulo,

com o rolo de macarrão, em uma superfície polvilhada com farinha.

Polvilhe o Queijo Prato Esférico Tirolez ralado sobre as massas e disponha as fatias de bacon.

Enrole formando um rocambole. Corte em fatias não muito finas e disponha em uma assadeira forrada com papel manteiga.

Polvilhe o tomilho fresco por cima e leve para assar em forno preaquecido a 180ºC por 15 minutos. Sirva imediatamente!