

# PIZZA (MASSA DE PÃO)

## INGREDIENTES

1 xícara de leite morno  
1 pitada de sal  
1 colher (sopa) de margarina  
1 pacote de fermento de pão  
1 ovo inteiro  
farinha de trigo sem fermento até soltar das mãos  
1 molho pronto de tomate  
queijo a gosto  
presunto a gosto  
orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o leite morno com o fermento; mexa até o fermento dissolver.  
Depois acrescente uma pitada de sal, a margarina e o ovo; mexa novamente.  
Acrescente a farinha de trigo e mexa até soltar das mãos.  
Depois disso, deixe a massa descansar por 15 minutos.  
Unte uma assadeira com óleo e abra a massa.  
Coloque o molho, presunto, queijo, molho novamente e orégano.  
Leve ao forno a 200º C por aproximadamente 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14161-pizza-massa-de-pao.html>