

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>