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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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