PIZZA DE PÃO VELHO

INGREDIENTES

7 pães velhos ou secos

2 xícaras (chá) de leite

1/2 colher (sopa) de azeite de dendê

1 colher (chá) de fermento biológico

uma pitada de sal

200 g de presunto ou uma calabresa

300 g de queijo mussarela ou outro de sua preferência

1 tomate

1/2 cebola

orégano

manjericão

azeitonas (opcional)

molho de tomate

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, parta os pães e umedeça-os com leite.

Com um liquidificador, bata o pão umedecido com o azeite e o sal.

Caso fique muito mole, coloque mais pão ou 1 xícara (chá) de farinha de trigo.

Em seguida, acrescente o fermento e bata mais um pouco.

Em uma forma para pizza, pincele azeite de oliva ou unte com margarina e farinha e despeje a massa.

Preaqueça o forno a 180º C por 15 minutos.

Com o forno já preaquecido, coloque a massa sem recheio por mais 15 minutos.

Após esse tempo, retire a massa, e se já estiver no ponto, comece a rechear.

Coloque a massa já com o recheio no forno e deixe até dourar, cerca de 10 a 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14726-pizza-de-pao-velho.html