

PIZZA ENROLADA MARAVILHOSA

INGREDIENTES

- 400 ml de água morna
- 200 ml óleo soja
- 2 sachês de fermento biológico seco
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 1 kg de trigo
- 600 g de presunto fatiado
- 4 tomates em rodela
- 600 g de queijo mussarela fatiado

MODO DE PREPARO

- Coloque a água morna em uma bacia e adicione as 2 colheres (sopa) de açúcar.
- Junte o fermento, mexa com uma colher e adicione o óleo.
- Vá adicionando metade do trigo e mexendo com uma colher, e acrescente o sal.
- Coloque o restante do trigo aos poucos e vá sovando a massa.
- Quando a massa ficar lisa e soltar das mãos, deixe descansar por 20 minutos.
- Depois de descansada, separe a massa em 4 partes, cada parte vai dar uma pizza enrolada.
- Abra a massa com o rolo em formato de retângulo e adicione o presunto, o tomate no meio e o queijo.
- Dobre a parte de baixo e de cima da massa por cima do recheio, cerca de 2 dedos.
- Pegue a parte da esquerda do retângulo da massa e vá enrolando, e quando terminar, dê uma acertada nas emendas com os dedos.
- Passa gema de ovo em cima e coloque pra assar em uma forma untada com óleo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16074-pizza-enrolada-maravilhosa.html>