

# 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 rodelas

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.

Passe gema de ovo em cima e coloque pra assar em uma forma untada com óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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