

# PÃO A PIZZAIOLO

## INGREDIENTES

2 ovos

2 tabletes de fermento biológico

250 ml de leite morno

1 colher (sopa) de açúcar

2 colheres (chá) de sal

250 ml de óleo

1 colher de sopa de margarina ou manteiga

RECHEIO:

300 g de presunto

300 g de mussarela

100 g de azeitona fatiada

2 tomates sem sementes

orégano a gosto

2 gemas para pincelar

2 a 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (até dar ponto)

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o açúcar, o óleo ,o fermento, o leite e os dois ovos.

Transfira a mistura para um recipiente e adicione a farinha de trigo aos poucos até a massa ficar homogênea e desgrudando das mãos.

Quando a massa tiver homogênea, deixe descansando para crescer por volta de 15 minutos.

Após esse tempo, abra a massa em uma superfície com ajuda de um rolo

Recheie com os ingredientes e feche bem as pontas pra não escapar o recheio.

Pincele as duas gemas e polvilhe orégano.

Leve ao forno médio por 30 minutos ou até estar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16239-pao-a-pizzaiolo.html>