

# PIZZA HOT DOG

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1/2 colher (sopa) de fermento biológico seco

1/2 xícara (chá) de água morna

2 colheres (sopa) de azeite

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de açúcar

1 e 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo

### COBERTURA:

Cobertura: 1 fio de azeite

1/2 xícara chá de molho para pizza

Pode usar o que quiser aqui, milho, ervilha, batata palha...

Sal e pimenta-do-reino moída a gosto

### PASTA DE MAIONESE:

Pasta de maionese: 1/2 xícara (chá) de maionese

2 colheres sopa de mostarda amarela

sal a gosto

### MONTAGEM:

Montagem: 1 gema para pincelar

8 salsichas a ferventadas e frias

2 e 1/3 xícaras (chá) de muçarela ralada (300 g)

orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Dissolva numa tigela 1/2 colher sopa de fermento biológico seco com 1/2 xícara (chá) de água morna, mexendo com uma colher.

Depois coloque 2 colheres sopa de azeite, 1 colher chá de sal, 1 colher chá de açúcar e misture.

Aos poucos vá incorporando a farinha de trigo e sove bem com as mãos.

Cubra a tigela com um plástico filme e deixe a massa descansar por 1 hora.

#### PASTA DE MAIONESE:

Pasta de maionese:Numa tigela misture a maionese e a mostarda amarela, sal a gosto e reserve.

#### MONTAGEM:

Montagem:Numa superfície lisa e enfarinhada abra a massa com a ajuda de um rolo formando um disco de +/- 45 cm de diâmetro, transfira a massa para uma forma de pizza e pincele 1 gema em toda a massa.

Distribua as 8 salsichas a ferventadas e frias, uma ao lado da outra a uma distância de 4 cm da borda. Com uma tesoura faça um pequeno corte na massa só na lateral de cada salsicha.

Adicione 1/2 colher (chá) da pasta de maionese e enrole a massa cobrindo cada salsicha.

Faça isso em todas as salsichas recheando a borda. Pincele mais gema em toda a borda (pode ser pré-assada essa massa antes de colocar a cobertura).

Cubra o centro da massa com 2 + 1/3 xícara (chá) de muçarela ralada, o molho da sua preferência, milhos etc.

Leve ao forno a 200° C por 25 minutos.

Retire do forno e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17677-pizza-hot-dog.html>