

PIZZA FECHADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 tablete de fermento biológico

1 xícara (chá) de leite morno

1 ovo

1/2 xícara (chá) de óleo

sal a gosto

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 1/2 lata de molho de tomate

2 tomates cortados em rodela

1 cebola picada

200 g de mussarela

sal e pimenta a gosto

orégano a gosto e azeite

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o fermento, o leite, o ovo, o óleo e o sal.

Transfira a mistura para uma tigela e misture aos poucos a farinha de trigo.

Trabalhe a massa, cubra e deixe descansar por 15 minutos.

Divida a massa em duas partes e abra uma parte com o auxílio de um rolo.

Coloque a massa em uma forma redonda para pizza.

Espalhe o molho de tomate, as rodela de tomate, a cebola e a mussarela.

Tempere com o sal, a pimenta e a salsa.

Regue com um fio de azeite.

Abra a outra parte da massa e cubra a pizza.

Pincele a gema batida e asse no forno preaquecido a 200° C durante 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20028-pizza-fechada.html>