

PIZZA INTEGRAL DE ESCAROLA (CHICÓRIA)

INGREDIENTES

300 g de farinha para pães multigrãos

3 colheres (sopa) de chia em grãos

1 molho de escarola (chicória)

3 cebolas pequenas

2 tomates médios

2 a 3 colheres (sopa) de azeitonas picadas

2 ovos cozidos

8 fatias de presunto

8 fatias de queijo

10 g de fermento biológico

1/2 colher (café) de açúcar

1/2 colher (café) de sal

300 ml de água morna

100 ml de óleo de girassol, canola ou milho

1 colher (sopa) de cachaça

molho de tomate, de preferência o que a minha irmã faz (hehehehe), porque é o melhor de todos.

MODO DE PREPARO

Misture o fermento, o açúcar, o sal e a água morna.

Junte 100 g da farinha e o óleo.

Acrescente o restante da farinha, a cachaça e o restante da água, misturando bem (se for necessário, acrescente farinha de trigo para dar liga.)

Deixe a massa crescer enquanto o forno aquece.

Espalhe a massa em uma forma grande ou duas menores, deixe uma borda para reter a cobertura e ficar crocante.

Leve ao forno preaquecido por uns 10 minutos.

Enquanto isso, refogue o alho, a cebola e a escarola numa frigideira, depois escorra bem para não ficar líquido.

Retire do forno e espalhe o molho na pizza, acrescente o presunto, a escarola que você refogou com o alho e a cebola.

Espalhe também as fatias de tomate, a azeitona, as fatias de ovos cozidos.

Cubra tudo com queijo mussarela e leve ao forno por mais 10 a 20 minutos (observe).

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23255-pizza-integral-de-escarola-chicoria.html>