PÃO DE PIZZA ALÊ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 tablete de fermento biológico

1 pitada de sal

1 copo (americano) de água morna

1 ovo

2 colheres de óleo

farinha (o suficiente para a massa não grudar nas mãos, aproximadamente 500 g)

RECHEIO:

Recheio:salsinha

orégano

azeitona

presunto

mussarela

tomate

cebolinha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque o fermento biológico em uma tigela.

Ponha o sal por cima e passe a colher até o fermento dissolver.

Depois adicione o copo de água.

Adicione o ovo, o óleo e a farinha.

E com as mãos, vá mexendo a massa.

A massa irá começar a ficar um pouco grudenta, então aos poucos vá adicionando farinha.

E deixe a massa descansar por cerca de 10 minutos.

Com o auxílio do rolo, abra a massa até ela ficar bem fina.

RECHEIO:

Recheio:O recheio é simples e a gosto.

Corte os ingredientes em pedaços pequenos.

Misture tudo e reserve

MONTAGEM:

Montagem:Ponha no centro da massa já aberta, o recheio e feche o pão.

Com o pão já semi-pronto, pincele o pão com 1 gema de ovo, para que ele fique uma cor bonita.

Depois é só levar o pão para o forno preaquecido, a 200°C.

Deixe o pão assar por cerca de 30 minutos.

Deixe esfriar um pouco e está pronto!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27695-pao-de-pizza-ale.html