

# BOLO PIZZA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 kg de trigo sem fermento

20 g de fermento biológico

1/2 xícara de azeite ou óleo

2 e 1/2 xícaras de água morna

1 ovo

1 colher de chá de açúcar

1 colher de chá de sal

Recheio (sugestão):

300 g de presunto peito de peru

400 g de queijo mussarela ralado (grosso)

400 g de linguiça tipo portuguesa defumada

300 g molho de tomate sem pele

1/2 cebola

1 colher de sopa de azeite ou óleo

1/2 colher de sopa de alho picado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Para forma de 22 cm.

Em uma vasilha grande coloque uma xícara de água morna com o fermento, sal e açúcar. Bata bem até dissolver.

Acrescente 200 g de trigo e bata com uma colher acrescentando o ovo e o azeite.

Acrescente 300 g de trigo e toda a água, até esse ponto pode ser tudo batido com a colher.

Vá acrescentando o restante do trigo.

Coloque a mão na massa para sovar bem até que fique largando da mão sem grudar.

Reserve e deixe descansar por 30 minutos, a massa vai dobrar de tamanho.

Passados os 30 minutos faça quatro bolas de massa com 10 cm.

Abra com a ajuda de um rolo para que fiquem do tamanho da sua forma e com no máximo 0,5 cm de espessura.

Coloque por 8 minutos em forno preaquecido a 180°C.

Logo após reserve os 4 discos e o restante da massa.

#### RECHEIO:

Recheio: Corte a linguiça em rodelas e cozinhe em água por 10 minutos (opcional para diminuir sal, gordura e corante). Após esse cozimento coloque em um frigideira sem óleo e deixe fritar um pouco.

Corte a cebola e em uma frigideira, doure no azeite, acrescente o alho o molho de tomate.

#### MONTAGEM:

Montagem: Abra o restante da massa e coloque em sua forma, a forma deve estar com papel manteiga, para que você consiga retirar o bolo da forma.

Após aberta a massa na forma é só seguir a ordem de molho, recheio e disco pré-assado, até que você coloque o último disco, o molho e recheio sobre ele.

Em forno preaquecido a 180°C assar por 25 minutos.

Puxe pelo papel manteiga para retirar da forma e deixe mas 15 minutos no forno com a mesma temperatura mas apenas em uma bandeja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31229-bolo-pizza.html>