

# PIZZA DA VOVÓ

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:Muçarela com tomate, azeitona e manjericão

Bauru (muçarela, presunto,cebola,azeitona e tomate)

Calabresa com cebola em rodela

Palmito com muçarela

Atum com cebola

## MODO DE PREPARO

Numa vasilha grande, dissolva o fermento no sal, junte o óleo e o leite.

Coloque a farinha aos poucos misturando com uma colher.

Depois sove a massa sempre colocando a farinha até desgrudar dos dedos.

Quando a massa desgrudar dos dedos, deixe a crescer por 30 minutos.

Após o crescimento divida a massa em aproximadamente 6 partes.

Abra as partes de massa com um rolo até que fiquem redondas e um pouco finas.

Marque o formato com a medida de uma forma de pizza.

Pré asse as massas dos dois lados numa forma de pizza no fogão ou numa chapa-grill redonda.

Depois recheie com molho e o recheio que preferir e deixe esquentar no forno ou na chapa-grill com tampa.

Essa pizza é um pouco mais dura para abrir, mas fica muito crocante e leve.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33395-pizza-da-vovo.html>