

PIZZA DE BACON

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo sem fermento

1 ovo

4 colheres de óleo

1 colher (chá) sal

1 colher (chá) açúcar

1 colher (sopa) de fermento biológico

água morna

Recheio:

bacon a gosto

mussarela a gosto

molho de tomate

orégano

azeitonas pretas

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha média acrescente o trigo.

Faça um buraco no meio do trigo e coloque o ovo, óleo, sal, açúcar e, em volta, na parte que está seca acrescente o fermento.

Misture um pouco e logo em seguida adicione a água morna aos poucos, até a massa ganhar consistência.

A massa não pode ficar muito dura, tem que ficar bem fofinha.

Deixe a massa descansar por 40 minutos para pegar o ponto.

Abra-a em uma forma grande de pizza untada com óleo somente.

Acrescente o recheio na seguinte ordem, molho de tomate, mussarela, bacon, azeitonas e, por último, o orégano.

Coloque para assar por 20 minutos no forno preaquecido, na temperatura máxima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34151-pizza-de-bacon.html>