

PÃO FOFINHO COM RECHEIO DE PIZZA

INGREDIENTES

3 canecas de farinha de trigo
1/4 dessa caneca de açúcar
1 pitada de sal
1 e 1/2 caneca de leite (morno a quente)
1/4 da caneca de óleo
2 ovos
1 envelope de fermento granulado para pão (10 g)
250 g de presunto
250 g de Mussarela
2 tomates fatiados
1 cebola média fatiada
orégano a gosto
azeitona a gosto

MODO DE PREPARO

Misture os 3 primeiros ingredientes (farinha, açúcar e sal) numa vasilha grande.

Bater os últimos 4 (leite, óleo, ovos, fermento) no liquidificador.

Despeje o líquido do liquidificador na vasilha da farinha e misture (a massa ficará mole mesmo).

Deixa crescer meia hora coberto por pano de prato, num lugar quentinho (dobrá de tamanho).

Ponha metade dessa massa numa forma untada.

Colocar o recheio na seguinte ordem presunto, fatias finas de tomate e cebola, azeitona e orégano e por cima a mussarela.

Cobrir com a outra parte da massa e decorar como quiser por cima (fatias de tomate, pimentão, pode salpicar orégano e mussarela ralada que fica bem bonito e a textura bem apresentável).

Assar em forno preaquecido por 5 minutos, à 200°C.

No meu fogão assou em 20 minutos.

Pode colocar queijo ralado, se quiser.

Bata no liquidificador com a massa.

Outras opções de recheio pasta de frango, atum, carne moída porém sem muito caldo.

Bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35709-pao-fofinho-com-recheio-de-pizza.html>