

PÃO PIZZA DELICIOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo
30 g de fermento biológico
1 xícara de leite morno
1 colher de sobremesa de açúcar
2 colheres de sobremesa de sal
3 ovos
2 colheres de sopa de margarina

MOLHO:

Molho: 1/2 cebola picada em cubinhos
1 pacote de molho de tomate pronto
1 colher de sopa de azeite

RECHEIO:

Recheio: 500 g de mussarela ralada
500 g de presunto ralado
1 copo de requeijão sabor cheddar
500 g de bacon em cubinhos frito
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Numa vasilha coloque o leite morno, o açúcar e o fermento biológico. Deixe o fermento crescer.
Em outra vasilha grande coloque a farinha, o sal, o leite já crescido, os ovos, a margarina e sove bem a massa até desgrudar das mãos.
Deixe crescer por 30 minutos.

MOLHO:

Molho: Coloque um pouco de azeite e frite a cebola até dourar.

Acrescente o molho de tomate e deixe ferver.

Deve ficar grosso, reserve e deixe esfriar.

Assim que a massa tiver crescido separe em 5 partes iguais.

Polvilhe um pouco de farinha e abra cada parte da massa deixando redonda e com 1 centímetro de diâmetro.

No centro da massa espalhe o molho, coloque um pouco do presunto, um pouco do bacon, 3 colheres de sopa de requeijão sabor cheddar, mussarela e orégano.

Divida os ingredientes do recheio para as cinco partes da massa que você separou. De modo que fiquem bem recheadas.

Dobre as bordas da massa para dentro e enrole apertando a ponta da massa e deixando para baixo na forma untada.

Pincele gema de ovo para dourar e por cima polvilhe mussarela ralada e orégano a gosto.

Leve para assar no forno com 160°C por mais ou menos 30 minutos, ou até ficar dourado em cima.

Esse pão pode ser feito com vários recheios. Use a criatividade e ficará delicioso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37105-pao-pizza-delicioso.html>