

PIZZA GIMENES

INGREDIENTES

270 g de trigo
15 g de fermento
15 ml de azeite e um pouco para untar
100 ml de água morna
50 ml de molho de tomate
sal quanto baste
2 tomates em fatias finas
1 pera em fatias
100 g de queijo brye em lascas
50 ml de mel
10 g de alecrim picado

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: Coloque o trigo em uma vasilha faça um buraco no centro adicione água morna aos poucos e o azeite.

Coloque o fermento e mexa delicadamente, assim que ficar homogêneo coloque em uma bancada enfarinhada e sove a massa adicione o sal, faça uma bola cubra com um plástico e leve para crescer em um local aquecido por 30 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Passe azeite em uma forma e coloque a massa sobre, montando com a mão e assim que atingir as laterais passe um rolo na parte central.

Passe o molho de tomate pincelado, adicione as rodela de tomate até fecharem uma volta, coloque as peras e sobre elas o queijo adicione o alecrim no mel e leve para assar em forno aquecido a 170°C, por 15 a 20 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37335-pizza-gimenes.html>