

# PIZZA SHOW

## INGREDIENTES

1 tablete de fermento biológico fresco  
1 colher de sopa rasa de açúcar  
1 colher de sopa rasa de sal  
1 colher de sopa rasa de manteiga  
1 colher de sopa de óleo  
1 ovo  
2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo  
3/4 de leite morno  
10 colheres de molho de tomate pronto  
600 g de mussarela  
2 tomates fatiados  
200 g de presunto em tirinhas  
3 ovos cozidos  
azeitonas e orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar.

Depois de dissolvido, misture com o leite.

Junte os demais ingredientes e sove por 5 minutos.

Deixe descansar por 20 minutos, coberto.

Após esse tempo, sove a massa por mais 5 minutos em uma superfície enfarinhada e acrescente mais farinha se necessário divida em duas partes.

Estique uma das partes até ficar fina e coloque em uma forma untada com manteiga.

Faça furos na massa antes de levar ao forno para evitar bolhas.

Pré-asse por 5 minutos.

Retire do forno, e comece a rechear.

Primeiro coloque o molho de tomate.

Depois a mussarela, e os demais ingredientes a seu gosto.

Pode ser usado calabresa, atum, frango, ovos cozidos, azeitonas, presunto etc.

Depois dos ingredientes do recheio leve para assar até derreter a mussarela, aproximadamente mais 5 minutos.

Repita o processo com a outra parte da massa.

Obs.: Essa massa também serve para recheios doces.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42047-pizza-show.html>