

# PÃO PIZZA DA TUCA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
1 ovo  
1 copo de leite morno  
2 colheres de margarina  
1/2 xícara de açúcar  
1 colher rasa de sal  
1 tempero sazon amarelo  
1 pacote de fermento granulado para pão  
1 kg de farinha de trigo  
orégano a gosto  
1 ovo para pincelar

### RECHEIO:

Recheio:  
molho de tomate pronto  
presunto  
queijo mussarela  
tomate  
cebola  
queijo catupiri ou requeijão  
orégano  
(pode ser feitos com outros recheios: calabresa, atum, salsicha)

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem:Após a massa aberta passe o molho de tomate pronto, coloque as fatias de queijo mussarela, presunto, tomates em rodelas a cebola em rodelas, depois o catupiry e orégano a gosto, enrole os pães como um rocambole e deixe os crescer.

Pincele com ovos batidos.

Asse em forno preaquecido.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42326-pao-pizza-da-tuca.html>