

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 sazón 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 rodela e a cebola em rodela, 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>