PÃO DE PIZZA DA CINTIA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:Mussarela, presunto, cebola, tomate (tudo bem picadinho) azeitona e orégano

Cheddar e Catupiry a gosto por cima do recheio

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Depois de bater tudo, colocar os ingredientes na batedeira, e juntar com a farinha de trigo aos poucos (o suficiente para dar o ponto de pão).

Retire a massa da tigela, e termine a amassando bem com as mãos, até que fique solta, sem grudar nas mãos. Deixar a massa descansar por uns 20 minutos.

Abra a massa com o rolo, coloque farinha na mesa para abrir a massa.

Disponha o recheio na massa aberta, feche uma parte da massa, coloque mais recheio, se preferir pode colocar, cheddar, e catupiry por cima do recheio, termine de fechar a massa, e pincele a massa com 2 gemas de ovos batidos, com um pincel.

Leve ao forno preaquecido por uns 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44167-pao-de-pizza-da-cintia.html