

# PIZZA COBERTA

## INGREDIENTES

### MASSA:

- Massa: 1/2 kg de farinha de trigo
- 1 copo de leite (requeijão)
- 4 tabletinhos de fermento de pão (flecherman)
- 1 copo não muito cheio de óleo
- 1 colher de (café) de sal

### RECHEIO:

- Recheio: 1/2 kg de presunto
- 1/2 kg de mussarela
- tomate sem casca, cebola, pimentão, salsa e cebolinha picados miúdos (a gosto)
- azeite

## MODO DE PREPARO

Amorne o leite (não deixe esquentar) e dissolva o fermento, de preferência com as mãos.

Depois de dissolvido, acrescente a farinha, o óleo e o sal.

Misture bem e faça uma massa.

Quando a massa estiver pronta corte-a em duas porções iguais.

Abra uma de cada vez com o rolo.

Quando estiver aberta, coloque uma camada de presunto, uma camada de mussarela e o molho por cima regado no azeite.

Enrole como um rocambole, coloque em uma forma, pincele gema.

Leve ao forno para assar em 180°C, estará pronta quando começar a dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46447-pizza-coberta.html>