# PIZZA ENROLADA (MASSA TEMPERADA)

## INGREDIENTES

1 1/2 xícara (chá) de leite morno

1 ovo

15 g de fermento fresco para pão

1 colher (sobremesa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1/2 xícara de chá de azeite

4 a 5 xícara (chá) de farinha de trigo

3 g de orégano (1 pacote)

50 g de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o fermento e o açúcar e mexa até virar um líquido.

Coloque o leite morno, o sal, o azeite, o ovo e comece a despejar a farinha e mexer. Depois da segunda xícara pode acrescentar o orégano e o queijo.

Deixe a massa descansar de 30min a 1h.

Divida em 2 ou 3 partes, abra a massa e recheie.

Comece sempre por um frio “seco” (presunto, peito de peru) começar pelo queijo pode estragar a massa com o líquido do queijo.

Não use o molho de tomate pelo fato de ser líquido.

Enrole a massa, feche pincele com uma gema de ovo e coloque queijo por cima, meia hora de forno e pronto. Pode aproveitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48584-pizza-enrolada-massa-temperada.html