

ENROLADO DE PIZZA

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 1 ovo
- 5 colheres (sopa) de água
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) fermento biológico seco
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 15 fatias de presunto
- 15 fatias de queijo mussarela
- 2 tomates sem semente em tiras
- sal e orégano a gosto
- óleo para untar
- margarina e farinha de trigo para untar
- 2 gemas para pincelar
- 1 colher (sopa) de água para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o leite com o ovo, a água, o óleo, o sal, o açúcar e o fermento. Misture a farinha, aos poucos, e sove a massa por 15 minutos. Coloque em uma vasilha untada e deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa com um rolo e corte retângulos de 12x15 cm. Distribua o presunto, a mussarela, o tomate e tempere com sal e orégano. Enrole a ponta, vire as laterais e continue enrolando. Arrume em uma fôrma untada e enfarinhada, deixando espaço entre eles. Misture a gema com a água, pincele os rolinhos e polvilhe com orégano. Leve ao forno médio por 20 minutos. Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48662-enrolado-de-pizza.html>