ROCAMBOLE DE PIZZA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:45 g de fermento biológico

1 colher (sopa) de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de água morna

4 1/2 xícaras (chá) farinha de trigo

orégano para polvilhar

1 ovo inteiro

Gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio:presunto

queijo

tomate em rodelas

MODO DE PREPARO

Em um recipiente adicione a farinha, sal, açúcar e o fermento e misture.

Adicione o óleo, água e o ovo e misture até desgrudar das mãos.

Depois de ficar no ponto, deixe crescer até dobrar de volume.

Quando dobrar de volume abra a massa com um rolo (ela rende bastante) e acrescente uma fatia de queijo, uma de presunto e uma rodela e tomate.

Enrole como rocambole prendendo bem as pontas para não abrir.

Pincele com a gema e polvilhe com orégano.

Leve ao forno preaquecido por 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49659-rocambole-de-pizza.html