

# PIZZA SALGADA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 Kg de farinha de trigo

40 g de fermento biológico

1 ovo

2 copos americanos de água

1/2 copo americano de óleo

1 colher de manteiga

### RECHEIO:

Recheio: 1 e 1/2 kg de presunto

1 e 1/2 kg de mussarela

2 Pimentões;

3 Cebolas;

3 Tomates;

3 Gomos de calabresa;

400g de bacon;

Milho verde

Azeitonas;

Orégano.

## MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga numa panela média.

Com o fogo apagado, acrescente a água, o óleo, e o fermento biológico.

Misture bem até "dissolver" o fermento.

Acrescente 2/3 da farinha de trigo e o ovo.

Misture até a massa soltar das mãos (se necessário acrescente mais farinha).

Sove a massa por 5 min. e deixe descansar.

Após ter fermentado e a massa crescido, é só abrir os discos, e recheá-las ao seu gosto.

Bom apetite.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51289-pizza-salgada.html>