PIZZA MISTA (MUSSARELA, PRESUNTO E CALABRESA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500g de farinha de trigo

2 colheres (chá) de azeite

250ml de agua

10g de fermento biológico seco instantaneo

1 colher de açucar

1 colher de sal

1 gema

MOLHO:

Molho:1 caixinha de molho de tomate

125 ml de catchup

125 ml de mostarda

1/2 pacote de orégano

3 colheres de óleo

1/2 cebola picada

1 alho amassado

COBERTURA:

Cobertura:400 g de mussarela

300g de presunto

1 calabresa defumada cortada em rodelas

1 colher de orégano

1 tomate cortado em rodelas

azeitonas sem caroço

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes até fomar uma massa redonda. Cubra com um plástico, mas sem abafar a massa. Deixe fermentar por 45 minutos.

Abra a massa ate que ela fique bem fininha e coloque em formas próprias.

Leve ao forno preaquecido por 20 minutos ou até a massa ficar douradinha por cima, só tome cuidado para que ela nao queime em baixo.

Retire do forno, passe o molho.

MOLHO:

Molho:Bata no liquidificador o molho de tomate, o óregano, o catchup e a mostarda. Reserve.

Em uma panela, refogue o alho e a cebola e coloque o molho que foi batido no liquidificador.

Após levantar a fervura deixe por 5 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Após retirar a massa do forno e passar o molho, coloque o presunto até cobrir a massa, a mussarela até cobrir o presunto, por cima coloque a calabresa, o tomate e as azeitonas. Salpique o orégano e leve novamente ao forno por 10 minutos ou até o queijo derreter. Pronto, é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52610-pizza-mista-mussarela-presunto-e-calabresa.html