

PÃO PIZZA DA MOU

INGREDIENTES

1 xícara de chá de óleo
1 copo(tipo requeijão de leite)
1 colher (sobremesa) de sal
1 colher (sobremesa) de açúcar
50 g de fermento para pão
1/2 kg de farinha de trigo
300 g de presunto
300 g de mussarela
4 tomates maduros cortados em fatias finas
Orégano
Gema de ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Dissolver o fermento no sal e açúcar.

Acrescentar o leite e misturar bem.

Adicionar a farinha de trigo aos poucos e misturar bem até a massa não grudar mais na mão.

Deixar a massa descansar meia hora.

Separar em 4 partes.

Abrir cada parte com o rolo formando um retângulo. Colocar umas três fatias de presunto, rodela de tomate, salpicar orégano e umas três fatias de mussarela. Enrolar como rocambole fechando bem a massa nas pontas.

Pincelar com gema e levar para assar em forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até que fique dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52722-pao-pizza-da-mou.html>