# 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, rodelas 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