PIZZA DE HOT-DOG CASEIRA, AQUELE LANCHE PRA NINGUÉM BOTAR DEFEITOS! ALÉM DE TUDO É FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

Ingredientes - Massa

Meia colher de sopa ou 5 gramas de fermento biológico seco

Meia xícara de chá ou 120 mililitros de água morna

Duas colheres de sopa ou 30 mililitros de azeite

Uma colher de chá de sal

Uma colher de chá de açúcar

Um xícara de chá e um quarto ou 200 gramas de farinha de trigo

Ingredientes - Cobertura

1 fio de azeite

Um quarto de xícara de chá ou 40 gramas de cebola picadinha

Um quarto de xícara de chá ou 40 gramas de cada pimentão picadinho (verde, amarelo e vermelho)

Meia xícara de chá ou 120 gramas de molho de tomate

Sal e pimenta-do-reino moída a gosto

Ingredientes - Pasta de Maionese

Meia xícara de chá ou 115 gramas de maionese

Duas colheres de sopa 35 gramas de mostarda amarela

Salsinha picadinha a gosto

Sal a gosto

Ingredientes - Montagem

Uma gema para pincelar

8 salsichas aferventadas e frias

Duas xícaras de chá e meia ou 300 gramas de muçarela ralada

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Modo de Preparo - Massa

Dissolva numa tigela meia colher de sopa de fermento biológico seco com meia xícara de chá de água morna mexendo com uma colher. Depois coloque duas colheres de sopa de azeite, uma colher de chá de sal, uma colher de chá de açúcar e misture. Aos poucos vá incorporando uma xícara de chá e um quarto de farinha de trigo e

depois sove bem com as mãos. Cubra a tigela com um plástico filme e deixe a massa descansar por 1 hora.

Modo de Preparo - Cobertura

Aqueça numa frigideira 1 fio de azeite e refogue um quarto de xícara de chá de cebola picadinha e um quarto de xícara de chá de cada pimentão picadinho (verde, amarelo e vermelho) por 5 minutos. Adicione meia xícara de chá de molho de tomate, sal e pimenta-do-reino moída a gosto e mexa por mais 2 minutos. Reserve.

Modo de Preparo - Pasta de maionese

Numa tigela misture meia xícara de chá de maionese, duas colheres de sopa de mostarda amarela, salsinha picadinha a gosto, sal a gosto e reserve.

Modo de Preparo - Montagem

Numa superfície lisa e enfarinhada abra a massa com a ajuda de um rolo formando um disco de mais ou menos 45 centímetros de diâmetro, transfira a massa para uma forma de pizza e pincele uma gema em toda a massa. Distribua as 8 salsichas aferventadas e frias, uma ao lado da outra a uma distância de 4 centímetros da borda. Com uma tesoura faça um pequeno corte na massa só na lateral de cada salsicha.

Adicione meia colher de chá da pasta de maionese e enrole a massa cobrindo cada salsicha. Faça isso em todas as salsichas recheando a borda. Pincele mais gema em toda a borda.

Cubra o centro da massa com duas xícaras de chá e um terço de muçarela ralada, o molho de pimentões e orégano a gosto. Leve ao forno a 200° C por 25 minutos. Retire do forno e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/13087-pizza-de-hot-dog-caseira-aquele-lanche-pra-ninguem-botar-defeitos-alem-de-tudo-e-facil-de-fazer.html