

BOLO DE PIZZA

INGREDIENTES

12 g fermento biológico seco
3 colheres (sopa) açúcar
200 ml água morna
50 ml azeite
orégano e molho de tomate a gosto
1 pitada de sal
400 g farinha trigo
300 g calabresa fatiada
500 g mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Misture o fermento, o açúcar e a água morna
Acrescente à mistura, o azeite, o sal e mexa acrescentando a farinha de trigo aos poucos
Reserve tampado por 45 minutos
Passe o molho de tomate e acrescente um pouco do queijo, um pouco da calabresa e salpique o orégano
Leve ao forno a 180° C por 40 minutos e depois de assada retire a lateral

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5388-bolo-de-pizza.html>