

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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