

PIZZA ENROLADA

Ingredientes (massa): 300ml de água morna, 1 sachê de fermento biológico, 1 colher (sopa) de açúcar, 1 colher (chá) de sal, 1 ovo, 1/2 xícara (chá) de óleo, 700g de farinha de trigo (aproximadamente).

Modo de fazer: Misturar o fermento com o açúcar. Acrescentar uma colher de farinha de trigo, um pouco de água e misturar até obter a consistência de um mingau. Deixar descansar por 10 minutos. Adicionar o restante da água, o ovo, o óleo, o sal e, aos poucos, a farinha de trigo. Misturar bem, até soltar das mãos. Sovar a massa e deixar descansar até dobrar de volume. Abir a massa, rechear e enrolar. Cortar em pedaços e levar para assar numa forma polvilhada com farinha de trigo.

Recheio: Queijo mussarela, molho de tomate e orégano.

