

1. PIZZA PORTUGUESA 🍕

1. INGREDIENTES 👨‍🍳

2. MODO DE PREPARO 🍳

PIZZA PORTUGUESA 🍕



PREPARO

RENDIMENTO

130 MIN

10 PORÇÕES

INGREDIENTES 👨‍🍳

- 1/2 Kg de farinha
- 1 copo americano de água morna
- 30 g de fermento fresco
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher de sal
- 1 colher de café de açúcar
- 150 g de queijo
- 50 g de presunto
- 1 tomate em rodelas
- 1/2 pimentão fatiado (como quiser)
- 1 ovo cozido
- 1 cebola picada
- Molho de tomate
- Azeitonas para decorar, orégano e tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO 🍳

1. Esquente a água, dissolva o fermento e adicione o óleo, o sal e o açúcar.
2. Faça um montinho com a farinha em uma vasilha bem grande, ou em um tampo de granito bem limpo.
3. Faça um buraco no meio.
4. Adicione a mistura dos ingredientes citados acima com a farinha de trigo e misture com as mãos por uns 15 minutos, até a massa começar a desgrudar da mão.

5. Se for necessário, acrescente mais farinha para chegar ao ponto ideal da massa.
6. Divida a massa em umas 5 bolas e cubra com um pano úmido por pelo menos 40 minutos, quanto mas tempo a massa descansar, mais fofa ficará.
7. Abra a massa com as mãos ou com um rolo.
8. Coloque em formas untadas.
9. Coloque o recheio e asse em forno alto por cerca de 20 minutos.