



PIZZA COM MASSA DE PÃO SEM SOVA

Modo de preparo

Massa:

- 360 g de Farinha de Trigo Maria Inês (3 xícaras)
- 10 g de fermento biológico seco instantâneo (1 envelope)
- 15 g de açúcar (1 colher de sopa)
- 5 g de sal (1 colher de chá)
- 1 unidade de ovo
- 240 ml de água morna (1 xícara)
- 80 ml de óleo (1/3 de xícara)

Cobertura (sugestão):

- 250 g de muçarela
- 100 g de linguiça calabresa fatiada
- 1/2 cebola em rodela
- 50 g de Azeitona verde fatiada (1/2 xícara)
- 2 unidades de Tomates picados
- orégano a gosto

Modo de preparo

- 1) Coloque em uma tigela a farinha de trigo, o fermento biológico seco e o açúcar e misture.
- 2) Faça uma cova e acrescente o ovo, o sal, o óleo e a água morna. Misture bem com uma colher.
- 3) Tampe a tigela com um pano e deixe crescer em um lugar quentinho sem corrente de ar por 30 minutos.
- 4) Unte com um pouco de óleo o fundo e as laterais de uma assadeira de 34cmx25cm.
- 5) Transfira a massa mole, espalhe com uma colher e cubra novamente com um pano e deixe crescer novamente por mais 30 minutos em um lugar quentinho sem corrente de ar.
- 6) Após esse tempo comece a colocar os ingredientes da cobertura nessa ordem: queijo, tomate, cebola, calabresa, azeitona e orégano.
- 7) Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 40 minutos ou até dourar.

