

PIZZA ENROLADA

INGREDIENTES

Massa:

500g de farinha de trigo

200 mL de leite

2 ovos

3 colheres (sopa) de óleo

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (chá) de sal

2 tabletes de fermento para pão

1º Recheio:

300g de presunto

300g de mussarela

3 tomates picados

1 cebola grande cortada em rodelas

1 colher (sopa) de orégano

2º Recheio:

2 latas de atum

1 cebola grande

2 tomates picados

azeite de oliva e orégano

MODO DE FAZER

Coloque o fermento esfarelado e o açúcar em um recipiente. Mexa até obter um líquido. Adicione o leite morno. Reserve.

Coloque em outro recipiente a farinha (reserve um pouco), o sal, o óleo, os ovos levemente batidos e o fermento reservado. Misture (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). Sove sobre superfície lisa. Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos, coberta por um pano.

Em seguida, divida a massa em duas partes. Abra uma parte com o rolo (se desejar, espalhe molho de tomate).

Distribua as fatias de presunto, os tomates, a cebola e a mussarela ralada.

Polvilhe com orégano e regue com azeite (opcional). Enrole.

Coloque em uma assadeira retangular forrada com papel alumínio ou direto na assadeira untada e polvilhada. Leve ao forno pré-aquecido (150°C) por aproximadamente 20 minutos.

Em seguida, aumente a temperatura do forno para 180°C e deixe a pizza no forno até dourar (mais 10 minutos).

Abra a outra parte da massa e coloque o recheio de atum, tomates, cebola, orégano e azeite. Enrole.

<http://www.casadecarnesvilapires.com.br/>