

PIZZA ENROLADA DA ANGELINA

INGREDIENTES

50 g de fermento biológico fresco

900 g de farinha de trigo

250 ml de óleo de soja

250 ml de leite morno

2 ovos

1 colher (sobremesa) de sal

1 colher (sobremesa) de açúcar

Recheio

500 gramas de presunto

500 g de mussarela

1 sachê de molho de tomate

3 tomates cortados em rodelas

2 cebolas cortadas em rodelas

orégano a gosto

gema para pincelar

margarina para untar a forma

farinha de trigo para polvilhar na forma

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar e o sal

Acrescente um pouco de leite morno para ajudar a dissolver

Coloque a farinha de trigo na mesa, deixando um buraco no meio

Acrescente todos os ingredientes da massa e misture com as mãos sem sovar muito

Coloque em um recipiente e cubra com pano úmido

Deixe descansar por 2 horas

Coloque em assadeira untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo

Leve ao forno 200° C por aproximadamente 30 minutos

Divida a massa em 6 porções

Abra cada porção com um rolo em formato retangular

Recheie com mussarela, presunto, molho de tomate, cebola, tomate e orégano

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1812-pizza-enrolada-da-angelina.html>