

# BOLO DE PIZZA

## INGREDIENTES

12 g fermento biológico seco  
3 colheres (sopa) açúcar  
200 ml água morna  
50 ml azeite  
orégano e molho de tomate a gosto  
1 pitada de sal  
400 g farinha trigo  
300 g calabresa fatiada  
500 g mussarela ralada

## MODO DE PREPARO

Misture o fermento, o açúcar e a água morna

Acrescente à mistura, o azeite, o sal e mexa acrescentando a farinha de trigo aos poucos

Reserve tampado por 45 minutos

Passo o molho de tomate e acrescente um pouco do queijo, um pouco da calabresa e salpique o orégano

Leve ao forno a 180° C por 40 minutos e depois de assada retire a lateral

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6127-bolo-de-pizza.html>