

PIZZA ENROLADA

INGREDIENTES

- 1 xícara de água morna
- 3 xícaras de trigo
- 1 sachê de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara de azeite
- 1 ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a água morna, o fermento e o açúcar; mexa bem

Adicione o sal e o azeite; mexa novamente

Adicione o trigo aos poucos até a massa desgrudar das mãos

Deixe a massa descansar por 20 minutos

Abra a massa e coloque o recheio a gosto

Depois de enrolar, pincele uma gema por cima da pizza enrolada

Leve ao forno preaquecido a 220

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9983-pizza-enrolada.html>