

Pizza com borda recheada

Ingredientes

Massa:

3 ovos

1/2 Litro de leite

1 colher de chá de sal

2 colher de chá de fermento

Farinha ao ponto

Recheio:

2 pacotes de Presunto fatiado

2 pacotes de Queijo fatiado Stefanello

1 colher de chá de Orégano

2 colheres de sopa de molho de tomate

3 pacote de queijo ralado



Médio



Preparo

Preparo do recheio:

1 Em um prato enrolar uma fatia de presunto com uma de queijo, fazendo vários rolinhos.

Preparo da massa:

1 Misture todos os ingredientes, colocando farinha até não grudar mais nas mãos.

2 Sovar a massa por aproximadamente 15 minutos para ativar o glúten.

3 Abra a massa com o rolo, deixe-a um pouco maior que a assadeira para pizza.

4 Unte a assadeira com óleo.

5 Coloque a massa na assadeira deixando cerca de dois dedos sobrando para fora.

6 Coloque o presunto e queijo em volta de toda a massa, dobre então a massa que está fora da assadeira para formar a borda. Em seguida adicione a farinha aos poucos, incorporando-a com as mãos. Fure com o garfo o meio da massa, passe as gemas. Adicione o molho de tomate e leve ao fogo por 10 minutos.

7 Coloque o queijo ralado, o presunto e o orégano.

8 Leve ao forno por aproximadamente 10 minutos.