Entradas

PIZZA DE CARNE PICADA

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- BASE DA PIZZA
- 400 GR FARINHA
- 250 GR ÁGUA
- FERMENTO FERMIPAN 1/2 SAQUETA
- RECHEIO DA PIZZA
- 400 GR SOBRAS DE CARNE PICADA
- POLPA TOMATE
- 300 GR QUEIJO RALADO
- OREGÃOS

CONFEÇÃO

1. Base da pizza:
2. Na taça da cc colocar a água o fermento com acessório amassar e programar 3 min velocidade 3 temperatura 50 graus
3. Juntar o sal a gosto e a farinha e programar massas p1
4. Recheio da pizza;
5. Barrar a massa com a polpa de tomate, polvilhar com oregãos e 150 gr queijo ralado
6. Espalhar a carne picada e polvilhar com o resto do queijo e levar ao forno 10 min a 220 graus