

PIZZA DE SALPICÃO E AZEITONAS VERDES



INGREDIENTES

- MASSA
- 400 GR FARINHA
- 250 ML ÁGUA
- 1/2 SAQUETA FERMIPAN
- SAL A GOSTO
- RECHEIO
- POLPA DE TOMATE
- 300 GR SALPICÃO
- 300 GR QUEIJO RALADO
- OREGÃOS
- AZEITONAS VERDES A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Pizza base

2. Base da pizza:

3. Na taça da cc colocar a água o fermento com acessório amassar e programar 3 min velocidade 3 temperatura 50 graus

4. Juntar o sal a gosto e a farinha e programar massas p1

5. Recheio da pizza;

6. Barrar a massa com a polpa de tomate, polvilhar com oregãos e 150 gr queijo ralado

7. Espalhar o salpicão e as azeitonas, polvilhar com o resto do queijo e levar ao forno 10 min a 220 graus
