

PIZZA DE ATUM, COGUMELOS, AZEITONA E OVO



CONFEÇÃO

1. Na taça, com o acessório amassar/triturar, coloque todos os ingrediente para a massa e programe Pastry P1, deixando levedar na taça.
2. Depois de levedada a massa, retire da taça e divida em dois. Trabalhe um pouco a massa e estique com a ajuda de um rolo da massa. Disponha cada porção da massa em tabuleiros forrados com papel vegetal.
3. Em seguida, barre a massa com polpa de tomate e polvilhe com oregãos. Coloque depois as fatias de queijo de modo a cobrir a massa. Depois o atum, cogumelos, azeitonas picadas e o queijo ralado. Abra os ovos em cima do recheio, polvilhe novamente com oregãos e leve ao forno pré-aquecido a 180º (até a massa estar dourada nas extremidades).

INGREDIENTES

- PARA 2 PIZZAS:
- MASSA:
- 500G FARINHA S/FERMENTO
- 1 PACOTE DE FERMENTO FERMIPAN (11G)
- SAL A GOSTO
- AÇUÇAR A GOSTO
- 300G ÁGUA MORNA
- 25G AZEITE
- RECHEIO:
- POLPA DE TOMATE Q.B.
- OREGÃOS
- 14 FATIAS DE QUEIJO
- 4 LATAS DE ATUM
- 1 LATA DE COGUMENTOS CORTADOS
- AZEITONAS Q.B.
- 2 PACOTES DE QUEIJO DA ILHA RALADO
- 8 OVOS