FOGAZZA ASSADA

INGREDIENTES

Massa

1 tablete de fermento biológico

1 colher (sopa) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água morna

1/2 xícara (chá) de óleo de milho

1 colher (chá) de sal

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

Recheio

3 tomates sem sementes picados

1 cebola média picada

1 colher (chá) de sal

1/2 colher (chá) de orégano

300 g de mussarela ralada no ralo grosso

Para pincelar

2 colheres (sopa) de óleo de milho ou gema

MODO DE PREPARO

Massa

Junte a água, o óleo de milho e o sal

Cubra com um guardanapo e deixe crescer até dobrar de volume (cerca de 30 minutos)

Recheio

Abra a massa com o rolo sobre uma superfície lisa e corte em círculos com um cortador redondo (10 cm de diâmetro)

Coloque na assadeira, pincele com o óleo de milho e leve ao forno por 20 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1470-fogazza-assada.html