Pizza no Palito

Ingredientes: (massa)

50 gramas de fermento biológico fresco

1 colher de sobremesa de sal

1 pitada de açúcar

½ xícara de chá de óleo

1 xícara de chá de água morna

500 gramas de farinha de trigo

Ingredientes: (recheio)

200 gramas de queijo mussarela em cubos

200 gramas de presunto em cubos

Tomates tipo cereja temperados com sal e orégano

½ xícara de chá de molho de tomate pronto

1 ovo batido - para pincelar

Queijo ralado tipo parmesão – para polvilhar

Preparo: (massa)

Em vasilha coloque o fermento, o sal e o açúcar. Misture até ficar liquido. Acres_

cente o óleo e a água morna e misture. Adicione a farinha de trigo aos poucos. Misture até

que desgrude das mãos. Sove bem a massa. Faça bolinhas e deixe descansar sobre superfí_

cie enfarinhada, por 20 minutos, ou até dobrar de volume.

Montagem:

Em palito, espete um cubo de presunto, um tomate cereja e um cubo de queijo.

Repita com mais um tomate cereja e outro cubo de presunto. Abra a massa com o auxílio de um rolo, deixando-a com 0,3 cm de espessura. Corte um retângulo de 15x10 cm. Com uma colher, espalhe o molho sobre a massa.

Disponha o palito sobre a massa e polvilhe orégano. Pincele com ovo ligeira_

mente batido na extremidade da massa e feche a pizza (juntando bem a emenda da massa).

Retire o excessos de massa. Por cima, pincele com gema e salpique parmesão e

orégano. Disponha o espeto na assadeira polvilhada com farinha (com a emenda da massa para baixo) e leve ao forno pré aquecido a temperatura de 180ºC, por 25 minutos.