

Pizza fofinha de carne

Ingredientes:

4 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 e 1/2 xícaras (chá) de água morna
2 colheres (sopa) de fermento para pão
1 colher (sopa) rasa de açúcar mascavo
1/2 colher (sopa) de sal
4 colheres (sopa) de óleo de soja
2 ovos

Recheio:

1 colher (sopa) de óleo de girassol
4 colheres (sopa) de cebola picada
1 dente de alho
500g de carne de gado moída
2 tomates picados
1 colher (sopa) rasa de sal
1 colher (chá) de orégano



Preparo:

Fazer o recheio refogando no óleo a cebola.

Acrescentar o alho e a carne. Refogar bem.

Acrescentar o tomate e o sal. Refogar mais um pouco, desligar e deixar esfriar para rechear a pizza.

Em uma vasilha dissolva o fermento na água morna.

Acrescente o açúcar, o ovo, o óleo e o sal.

Misture bem e vá acrescentando a farinha aos poucos, mexendo sempre com uma colher, a massa fica bem mole. Coloque um pano de prato sobre a vasilha e deixe descansar por 1 hora.

Unte uma assadeira média com óleo e despeje a massa.

Com a ajuda de uma espátula espalhe ela por toda a assadeira. Coloque a cobertura e polvilhe o orégano. Deixe crescer por mais 30 minutos.

Leve para assar em forno pré aquecido em 200° por aproximadamente 40 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar e sirva.