

## Pizza de Pepperoni



Ingredientes: 2 colher de sopa de azeite

1 unidade de cebola

1 lata de cogumelos (laminados)

200 grama de farinha

12 grama de fermento de padeiro

1 load de louro

250 grama de papperoni (em rodela)

1 unidade de pimento verde

1 decilitro de polpa de tomate

1 pitada de sal

0 totaste de água

0 totaste de orégãos

0 totaste de pimenta

0 totaste de queijo mozzarella

Instruções de preparação:

Para preparar a massa misture numa tigela a farinha com o sal. No centro da massa faça um buraco. Dilua o fermento de padeiro num pouco de água morna e junte-o à farinha, colocando-o na cavidade que fez. Amasse bem e junte água, aos poucos, amassando sempre. Reserve a massa num local morno para que a massa levede e duplique de tamanho. Faça um círculo com a massa. Refogue a cebola no azeite com o louro. Adicione a polpa de tomate e tempere com sal e pimenta. Deixe cozinhar por uns minutos e depois retire o louro. Deixe arrefecer.

Corte o pimento em tiras finas. Espalhe o molho de tomate sobre a massa e por cima coloque as tiras de pimento e os cogumelos laminados. Polvilhe depois com o queijo mozzarella e com os orégãos, Por cima coloque as rodela de pepperoni. Polvilhe um tabuleiro com farinha e coloque aí a pizza. Leve-a ao forno pré-aquecido a 200°, durante cerca de 25 minutos.

Sugestões Adicionais: Em vez de preparar a massa da pizza pode utilizar bases de massa de pizza congeladas, de tamanho médio.