

## Pizza Crocante de Mussarela



Ingredientes: 500 grama de farinha de trigo  
30 grama de fermento de pão  
0,5 chávena de óleo  
0,5 colher de sopa de sal  
0,5 colher de sopa de açúcar  
3 colher de sopa de aguardente  
0 totaste de água morna  
700 grama de mussarela fatiada  
2 unidade de tomates fatiado  
1 chávena de molho de tomate  
0,5 chávena de azeitona picada  
0 totaste de orégano

### Instruções de preparação:

No copo dissolver o fermento na água morna (reserve) Em uma tigela colocar a farinha ,oleo,sal,açucar,aguardente e o fermento Vai amassando e colocando a água aos poucas. Até desgrudar da tigela Deixe descansar 30 minutos Abrir a massa com um rolo ( fazer massa fina) Colocar na forma .Levar ao forno 15 minutos Passe o molho de tomate com uma colher e cubra com a mussarela Decore com tomates fatiados e Azeitonas Polvilhe oregano Leve ao forno mais 15 minutos.

Sugestões Adicionais: A aguardente é para deixar a massa crocante.