

Pizza de alcachofra com queijo de cabra e linguiça



Ingredientes: 1 unidade de copo de água quente
4.5 colher de chá de azeite
0,5 colher de chá de açúcar
1 colher de chá de sal
2.5 chávena de farinha de pão
1.33333 colher de chá de fermento em pó
1 unidade de linguiça
1 lata de tomate picado
2 colher de chá de tempero italiano
190 grama de alcachofra picadas
1 chávena de pimento fatiado
0 totaste de azeitonas
1 chávena de queijo mozzarella
1 chávena de queijo cheddar ralado
0.25 chávena de queijo parmesão ralado

Instruções de preparação:

Numa máquina de pão, coloque os seis primeiros ingredientes na ordem sugerida. Selecione a configuração para massa. Após 5 minutos adicione 1 a 2 colheres de sopa de água ou de farinha se necessário. Quando o ciclo se completar, coloque a massa sobre uma superfície levemente enfarinhada. Amasse para baixo, tampe e deixe descansar por 10 minutos. Enquanto isso, numa frigideira antiaderente, cozinhe a linguiça em lume médio. Unta uma forma com manteiga. Estenda a massa e asse no forno a 200°C por 12-14 minutos ou até que doure. Coloque o tomate, o tempero italiano, a linguiça, as alcachofras, as azeitonas e o queijo. Asse por mais 14-18 minutos ou até a crosta ficar dourada e ps queijos derretidos. Sugestões Adicionais: