

# MINI PIZZA GOURMET

## Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento químico em pó (24g)
- 1 colher (chá) de sal ou a gosto
- 4 colheres (sopa) de óleo ou azeite (60ml)
- 300 ml de leite
- molho de tomate a gosto
- recheio a gosto



## Preparo

1. *Numa tigela, dissolva o fermento com leite morno, após acrescente a farinha de trigo, o sal a gosto e o óleo.*
2. *Misture e vá adicionando o leite aos poucos.*
3. *Quando a massa estiver bem firme, transfira ela para uma superfície lisa e vá sovando até que fique bem lisa.*
4. *DICA: Caso seja necessário, adicione um pouquinho mais de farinha de trigo.*
5. *Em seguida cubra a massa com um pano e deixe-a descansar por 1 hora.*
6. *Passado esse tempo, divida a massa em 2 partes para facilitar.*
7. *Enfarinhe uma superfície e abra a massa com a ajuda de um rolo.*
8. *Corte com uma superfície redonda.*
9. *Coloque em uma forma untada com azeite e deixe no forno por 10 minutos.*
10. *Para finalizar recheie a gosto e leve novamente ao forno por mais 10 minutos.*

