



Pizza de abobrinha com Queijo Brie

Tempo de Preparo:

🕒 01:30

Rende:

🍷 6 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- ¼ xícara (chá) de água morna
- 2 colheres (sopa) ou 28 gramas de azeite
- 1 colher (sopa) ou 10 gramas de fermento biológico seco
- 1 colher (chá) de sal
- 3 xícaras (chá) ou 360 gramas de farinha de trigo
- Farinha de trigo para abrir

Recheio

- 2 xícaras (chá) ou 440 gramas de molho de tomate
- 1 peça de Queijo Brie Tirolez em fatias
- 1 abobrinha média em tiras finas
- Sal a gosto
- 2 colheres (sopa) ou 28 gramas de azeite
- Tomilho a gosto

Modo de Preparo

Massa

- Em um bowl grande, coloque a água morna, o azeite e o fermento biológico seco.

- Misture bem e deixe descansar por 5 minutos.
- Em seguida adicione o sal e a farinha, aos poucos.
- Misture bem até que forme uma massa lisa e homogênea.
- Cubra com um pano limpo e deixe descansar por 40 minutos ou até que dobre de volume.
- Divida a massa em duas partes, polvilhe a bancada com farinha de trigo e, com o auxílio de um rolo, abra um disco de pizza de mais ou menos 25 cm.
- Coloque em uma forma untada e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 8 minutos ou até que esteja levemente dourado.
- Repita o processo com o restante da massa e reserve.

Recheio

- Coloque o molho de tomate nos discos de pizza. Distribua o Queijo Brie Tirolez em toda superfície e, por último, acrescente as fatias de abobrinha.
- Tempere com sal, azeite e finalize com as folhinhas de tomilho.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos ou até que esteja derretido e levemente dourado.
- Sirva em seguida!