

Pizza com Ovo

Vi no blogue da Xana a versão dela da [pizza com ovo](#) e não consegui resistir! Tinha de fazer uma pizza com ovo cá em casa. Claro que fui mais gulosa e coloquei dois ovos - um para cada um de nós, assim não tivemos de dividir a gema.

A pizza foi aprovadíssima, e vai ser repetida mais vezes, sem dúvida.

Os restantes ingredientes não copieei, foi só mesmo a ideia dos ovos. E cá em casa é muito raro fazer-se a pizza igual duas vezes porque depende sempre do que há disponível.

Desta vez usei uma parte de farinha integral na preparação da massa e fiquei bastante satisfeita com o resultado.



Pizza com ovo

Ingredientes:

Para a massa:

- 200gr de farinha de trigo integral
- 300gr de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sobremesa de orégãos
- 1 e 3/4 de chávena de água
- sal q.b.
- alecrim em pó q.b. para polvilhar a massa



Para o recheio:

- algumas colheres de [molho de tomate](#)
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 2 fatias de presunto, finas, cortadas em pedaços
- 1/2 chávena de milho
- [azeitonas verdes](#) a gosto
- queijo mozzarella ralado q.b
- 2 ovos abertos sobre a pizza

Preparação:

Começar por preparar a massa, misturando todos os ingredientes e amassar até formar uma bola (usei a batedeira com as varas para massas).

Podem deixar repousar um pouco, ou estender logo.

Numa superfície enfarinhada colocar a massa e estender com a ajuda de um rolo. Eu fiz um formato ovalado, para caber bem no tabuleiro do forno (que forrei com papel vegetal, que depois enfarinhei antes de colocar a massa).

Piquei muito bem a massa com um garfo, porque a queria fina, e polvilhei com alecrim em pó.

Depois coloquei molho de tomate (que fiz porque queria fazer a [receita de frango em molho de tomate](#), e de onde "roubei" o peito para a pizza), distribuí os pedaços de frango, os pedaços de presunto, o milho e as azeitonas. Polvilhei tudo com queijo mozzarella ralado e finalizei com dois ovos abertos no centro, que depois fizeram as nossas delícias.

Levei ao forno até ficarem os ovos cozinhados.

