PIZZA FÁCIL E TRADICIONAL

INGREDIENTES

600 g de farinha de trigo

5 g de fermento seco

1 xícaras de água morna

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de açúcar

1 ovo

1 calabresa

1 sachê de molho de tomate

200 g de mozzarella

orégano seco

MODO DE PREPARO

Misture o fermento e o açúcar e coloque em 1 xicara de agua morninha, mais para frio do que para quente.

Mexa bem até que esteja completamente dissolvido o fermento.

Coloque a xicara em um lugar escuro por 5 min (forno desligado)

Após os 5 min, junte o conteúdo da xicara com os 600 g farinha de trigo na batedeira ou em uma tigela.

Coloque o ovo e o sal e mexa com a mão ou na batedeira com o gancho de massas.

Se massa estiver muito liquida coloque mais farinha aos pouquinhos, se estiver muito seca coloque agua pingando aos poucos.

Manipule a massa até que ela desgrude dos dedos ou do fundo do recipiente.

Faça duas bolas e polvilhe farinha de trigo em um recipiente, cubra com pano de prato e em local escuro durante 45 min em temperatura ambiente.

Unte um tabuleiro ou forma de pizza com azeite ou óleo de soja e abra a pizza esticando com os dedos ate cobrir toda a parte inferior do tabuleiro.

Passe o molho de tomate e recheie com calabresa em rodelas e batente queijo mozarela.

Coloque no forno por 18 minutos e aproveite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13081-pizza-facil-e-tradicional.html