PIZZA FÁCIL FEITA NA BOCA DO FOGÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:7 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo

1 pitada sal

1 colher (sopa) de fermento bem cheia

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1 ovo

4 colheres (sopa) de leite

RECHEIO:

Recheio:100 g de molho de tomate

100 g de presunto fatiado

100 g de queijo mussarela fatiado ou ralado

1 tomate grande fatiado

azeitonas a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, sal, fermento e margarina e misture bastante até a margarina se desfazer.

Em outro recipiente, misture o ovo e o leite e bata levemente.

Junte todos os ingredientes e misture-os até formar uma massa homogênea.

Se precisar, adicione um pouco de farinha até a massa desgrudar da mão, e se a massa estiver muito seca, adicione um pouco de leite (bem pouco).

Unte a forma de pizza (tipo formas de pizza para boca do fogão) com óleo e abra a massa com as mãos, de maneira a cobrir todo o fundo da forma.

Espalhe o molho de tomate sobre a superfície da massa.

Em seguida, cubra com os demais ingredientes na ordem apresentada: presunto, mussarela, tomate, azeitonas e orégano.

Tampe a forma e leve à boca do fogão com a chama no mínimo, deixando a forma no centro da chama nos 3 primeiros minutos.

Após esse tempo, desloque a forma de modo que a chama fique nas laterais da forma.

Gire a forma a cada minuto por cerca de 4 minutos, no máximo, pois isto poderá evitar que o centro da pizza fique queimado.

Verifique se a massa está seca com um garfo e, assim que estiver, sirva-se à vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14906-pizza-facil-feita-na-boca-do-fogao.html