

PIZZA DA JAQUE

INGREDIENTES

3/4 xícara de água morna
1/2 envelope de fermento biológico seco
1 colher (sopa) de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
4 colheres de azeite
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Misture em uma vasilha menor o açúcar, fermento e a água morna.
Espere 5 minutos ou até espumar.
Numa vasilha maior, coloque a farinha, o azeite e o sal.
Acrescente o conteúdo da vasilha menor.
Misture e amasse até soltar das mãos e a massa ficar lisa.
Sove a massa bem por cerca de 10 minutos.
Unte a vasilha com azeite e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de tamanho.
Divida a massa em dois pedaços.
Sove mais um pouco cada pedaço e abra com ajuda de um rolo.
Molde no tamanho da forma.
Deixe descansar por mais 15 minutos.
Recheie conforme preferir.
Asse à 200º C por cerca de 20 minutos ou até a borda começar a dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15127-pizza-da-jaque.html>