

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>