

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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