MASSA DE PIZZA COM BORDA RECHEADA

INGREDIENTES

INGREDIENTES (DEVEM SER MINUCIOSAMENTE PESADOS E MEDIDOS):

Ingredientes (devem ser minuciosamente pesados e medidos):300 g de farinha de trigo sem fermento

2 colheres (sopa) de azeite ou óleo de soja (não interfere no sabor)

1 pitada de sal a gosto

1 pacote de fermento biológico seco (10 g)

1 colher (chá) de açúcar refinado ou cristal

180 ml de água morna (ponto: de morna para fria)

MODO DE PREPARO

Em um canecão, coloque a água (180 ml) e a morne (40°C), apague o fogo e acrescente o fermento biológico seco (saquinho de 10 g) juntamente com a colher (chá) de açúcar refinado, mexendo até que se torne uma mistura homogênea.

Deixe descansar por aproximadamente 10 minutos (deve dar uma espuma, resultado da fermentação).

Em um recipiente, misture a farinha de trigo (300 g), a pitada de sal a gosto e as 2 colheres de azeite ou óleo de soja.

Misture o conteúdo do canecão, após o processo da fermentação.

Sove a massa até que a mesma fique homogênea e deixe descansar por 25 minutos, coberta com um pano, dentro do forno da cozinha (desligado), e polvilhe farinha de trigo na massa para não grudar.

Abra a massa com um rolo de acordo com sua preferência - pode ser aberta massa grossa com espaço para borda recheada (massa mais fina nas bordas) ou massa mais grossa sem borda.

Unte uma forma de pizza de 35 cm de diâmetro com azeite e farinha de trigo.

Ao montar a pizza (a massa vai crua ao forno), coloque o molho de tomate e em cima o recheio a gosto.

Asse por 23 (massa macia) ou 26 (massa crocante) minutos no forno caseiro a 200° C aproximadamente.

No caso de assar duas pizzas ao mesmo tempo, após retirar a forma da pizza de baixo, após os minutos acima (23 ou 26), a forma que se encontra na grelha de cima deverá permanecer por mais 10 minutos no forno, transferindo-a para a grelha de baixo.

Rende 1 pizza de 35 cm de diâmetro, com 8 pedaços.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16130-massa-de-pizza-com-borda-recheada.html