

PIZZA CASEIRO

INGREDIENTES

250 g farinha de trigo

150 ml de água morna

2 colheres (sopa) de óleo (pode troca por azeite também não tem problema)

1 colher (chá) de sal

2 colheres (chá) de açúcar

10 g fermento biológico (seco ou fresco)

MODO DE PREPARO

Coloquei em um recipiente a água morna, o açúcar e o fermento biológico.

Mexa e deixe descansar por uns 10 minutos (de preferência coloquei em um recipiente grande pois o fermento biológico tem que crescer).

Em outro recipiente, coloque a farinha de trigo, o sal, o óleo e o mistura do fermento biológico.

Mexa com uma colher até obter uma massa consiste.

Unte com farinha de trigo seu balcão (algumas superfície lisa) e vá amassando a massa e acrescentando, farinha de trigo até que fique uma massa lisa e que não grude na mão.

Deixe a massa descansar por 30 minutos.

Enquanto a massa tá descansando ligue o forno para ir aquecendo (eu particularmente deixo em 270° C).

Depois da massa descansada coloque a farinha de trigo no balcão novamente e vá abrindo a massa (não deixe muito fina pois quando assar ela vai ficar crocante).

Coloque o molho de tomate (eu uso o molho de pizza, mas pode ser qualquer um).

Coloque o recheio de sua preferência, coloque na forma (pode ser qualquer uma forma eu usei a quadrada; se quiser fazer redonda, é só cortar no formato e tamanho que você quer colocar na forma).

Leve ao forno mais ou menos 20 minutos tá pronta.

Só tirar do forno e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17023-pizza-caseiro.html>