

PIZZA DA SOGRA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo sem fermento
- 1/2 kg de farinha para esticar a massa depois de pronta
- 2 tabletes de fermento biológico
- 2 e 1/2 copos (requeijão) de água morna (depende da temperatura ambiente)
- 1 colher (sopa) de azeite ou margarina (eu prefiro azeite)
- 1 pitada de açúcar
- 1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande, coloque 1 kg de trigo.

Faça um buraco no meio e desmanche os tabletes de fermento.

Misture e coloque os outros ingredientes e vá acrescentando a água morna aos poucos, não sove a massa.

Vá misturando até que ela solte das mãos (talvez você precise daquele 1/2 kg de farinha).

Em um tabuleiro grande, despeje farinha para cobrir o fundo.

Separe a massa em 4 partes, faça bolas com essas partes e coloque sobre essa farinha.

Cubra com um pano limpo e umedecido em água morna.

Deixe crescer por pelo menos 40 minutos.

A massa dobra de tamanho.

Após a massa descansar, estique em uma mesa usando farinha para ajudar, recheie a gosto e leve ao forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17747-pizza-da-sogra.html>