

PIZZA DO ELIAS

INGREDIENTES

30 g de fermento biológico

2 xícaras de água morna

1 kg de farinha de trigo

1 colher (chá) de açúcar

3/4 de xícara (chá) de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha, o açúcar, sal e o óleo em uma vasilha.

Dissolva o fermento na água morna.

Adicione o fermento à mistura.

Misture tudo até a massa ficar lisa e não grudar na mão.

Deixe a massa descansar por 1 hora (de preferência enrolada em algo para ficar quente).

Após a massa descansada ela aumentará de tamanho, divida em 10 bolinhas.

Polvilhe farinha em um superfície e deixe a massa descansar novamente por mais 30 minutos.

Após o descanso da massa, abra cada bolinha para formar um disco.

Para pizzas no forno, passe pouco molho no disco e pré asse no forno a 180° C, por 10 minutos.

Para pizzas no forno a lenha não é necessário pré assar.

Coloque o recheio de sua preferência e asse a pizza até ficar crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22585-pizza-do-elias.html>