

# PIZZA PÃOZINHO

## INGREDIENTES

300 g de trigo

150 ml de leite morno

1 gema

1 colher (sopa) de óleo

1 colhe (chá) de sal

1 colher (sobremesa) bem cheia de açúcar

15 g de fermento biológico fresco

tenha um rolo disponível

## MODO DE PREPARO

Em um refratário, adicione o fermento e o açúcar e mexa com a colher apertando o fermento sobre o açúcar até que vire um líquido bem fininho.

Adicione a gema e o sal e mexa até que fique bem misturado.

Acrescente o leite e misture bem, até que tudo fique bem misturado.

Acrescente de uma vez só a farinha de trigo e mexa com uma colher até que tudo se misture.

Depois da massa bem misturada, coloque em uma mesa de mármore ou de pedra untada com trigo e termine de misturar a massa.

Se a massa ficar grudenta nas mãos, adicione um pouco mais de trigo até que ela dê ponto.

Abra a massa e adicione o óleo.

Feche a massa e sove até que se misture todo o óleo.

Depois do óleo bem misturado, sove bem a massa esfregando-a na mesa por aproximadamente 10 minutos; quando ela estiver bem lisa significa que está boa (quanto mais sovar a massa melhor ela ficará).

Forre a mesa com um pouquinho de trigo e coloque a massa por cima.

Adicione um pouco de trigo também por cima da massa e tampe-a completamente com um pano de prato.

Deixe descansar por 1 hora, até que ela dobre de tamanho.

A massa rende 1 pizza grande; caso deseje mais de uma, é só dobrar a receita.

Depois do tempo de crescimento, abra a massa com um rolo e deixe-a bem fina e redonda.

Coloque a massa em uma forma de pizza deixando um bom excesso para fora da forma.

Recheie essa borda com catupiry ou cheddar e com pedacinhos de calabresa e feche a borda.

Ajeite bem a borda deixando bem apertada, para que o recheio não vaze.

Faça nas bordas 24 cortes e vire de ponta a cabeça, virando para cima (assim como está na foto).

Pincele apenas os pãezinhos com gema de ovo.

Faça furos na massa com um garfo; como a massa fica fina, não é preciso pré-assar.

Com a massa crua recheie de acordo com sua preferência e coloque para assar em forno alto a 200º C por 10 minutos, conferindo a coloração.

O óleo por último faz com que a massa fique mais lisa e macia.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24139-pizza-paozinho.html>