

PIZZA ALTA E FOFA DA NONNA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de sal
- 4 colheres de chá de fermento biológico
- 1 colher de chá de açúcar
- 2 e 1/2 copos de água morna

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, colocar a farinha, o sal e misture.

Faça um buraco na farinha e colocar o fermento e o açúcar.

Despejar a água morna aos poucos, enquanto mistura os ingredientes.

Misturar os ingredientes do buraco ao resto dos ingredientes e sovar a massa no recipiente, até que a massa esteja grudando levemente nas mãos.

Atenção neste passo, a massa vai ficar grudando nas mãos, é para ser assim mesmo.

Untar as formas com óleo, colocar a massa na forma, polvilhar um pouco de farinha em cima.

Amasse, até preencher o fundo da forma com a massa.

Tampar as formas por 40 minutos.

Colocar o recheio e levar ao forno preaquecido a 180°C.

Quando a massa estiver fofinha (testar com o dedo ou com uma colher) pode retirar.

O tempo varia de acordo com a proximidade da fonte de calor no forno, mas é aproximadamente 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26034-pizza-alta-e-fofa-da-nonna.html>