

PIZZA GROSSA ITALIANA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 sachê granulado de fermento para pizza (10 g)
- 1 ovo
- 1 e 1/2 colheres de sopa de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de azeite
- 650 ml de água

MODO DE PREPARO

- Coloque a água, em temperatura ambiente, e o fermento em uma leiteira.
- Amarre uma sacola de plástico, de modo que tampe a panela, deixe o fermento agir por 15 minutos.
- Depois de 15 minutos, despeje o líquido em uma bacia, misture o ovo, a margarina, o sal e o açúcar.
- Adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo com uma colher de pau.
- Quando começar a ficar pesado, mexa com as mãos e sove a massa por uns 10 minutos.
- Quando formar uma massa homogênea e não estiver grudando nas mãos, faça uma bola com a massa.
- Salpique um pouco de farinha, para não grudar.
- Deixe descansar, dentro do forno apagado, por 30 minutos.
- Após isso, a massa terá crescido bastante.
- Separe em 3 bolas e estique com um rolo.
- Unte uma forma com margarina e recheie a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27579-pizza-grossa-italiana.html>