

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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