

MASSA DE PIZZA COM CERVEJA DO KASHI

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1 latinha de cerveja pilsen sem gelo
- 100 g de margarina derretida
- 1 ovo batido
- 1 colher de sopa rasa de sal

MODO DE PREPARO

Misture 300 g da farinha de trigo com o fermento e a cerveja.

Deixe fermentar em um local longe do frio, no micro-ondas ou forno (a temperatura ideal é 40 °C).

Dicas para fermentar: amorne o forno, coloque no micro-ondas ligando por alguns segundos, coloque em banho-maria com água do chuveiro, utilize um cobertor, enfim, faça como preferir.

Deve ficar parecendo uma esponja mole passados uns 15 minutos.

Misture o restante da farinha, separe um pouco para polvilhar.

Coloque o ovo batido, a margarina e o sal.

Sove a massa até que fique lisa, macia e desgrude das mãos.

Deixe crescer por meia hora novamente ou até dobrar de tamanho.

Faça bolotas do tamanho de um punho e estique com o rolo de massa até que fique pouco maior que uma assadeira de 30 cm.

Polvilhe com um pouco de farinha e leve ao forno quente com o recheio e molho de sua preferência.

O tempo de forno varia de 3 a 10 minutos dependendo do forno.

O aroma de pizza invadindo toda a casa indica que já esta assada.

Rende até 6 pizzas de 30 cm.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28545-massa-de-pizza-com-cerveja-do-kashi.html>