

PIZZA PERFEITA NA MÁQUINA DE FAZER PÃO

INGREDIENTES

- 1 xícara chá de água morna
- 2 dentes de alho processados
- 2 colheres chá de queijo ralado
- 2 colheres sopa de azeite
- 1 e 1/2 colher chá de sal
- 1 colher sopa de açúcar
- 3 xícaras chá de farinha de trigo
- 2 colheres chá de fermento biológico seco
- 50 g de farinha de milho triturada

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na cuba da máquina, conforme sequência acima, apenas tenha cuidado com o fermento para não tocar no sal senão perde a fermentação.

Use o ciclo massa de pão e ligue.

Quando o ciclo terminar, retire a massa e abra 2 ou 3 discos de pizza dependendo do tamanho que fizer.

Pincele os discos com azeite e polvilhe com queijo parmesão ralado por cima.

Perfure toda a massa com um garfo, salpique a farinha de milho triturada na forma e nas bordas e deixe descansar cerca de 40 minutos, leve para pré-assar.

Retire do forno, adicione seus recheios preferidos e leve de volta ao forno por mais 8 a 10 minutos, aproximadamente ou até o queijo derreter.

Caso queira congelar, deixe esfriar, embale com papel filme, sem recheio apenas com azeite e queijo parmesão ralado, depois é só retirar do congelador, colocar o recheio e levar direto ao forno preaquecido a 220°C.

O alho dá um sabor especial na massa.

Esta massa pode ser feita à mão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30633-pizza-perfeita-na-maquina-de-fazer-pao.html>