PIZZA (FORNO A LENHA)

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo (preferencia SM)

300 ml de água

3 colheres de açúcar

1 colher de sal

1 colher de fermento (daquele que compra na padaria)

1/2 copo americano de óleo

1/2 cebola pequena picada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador por 2 minutos, o sal, açúcar, cebola, fermento, óleo e 150 ml da água fria.Amorne os outros 150 ml da água e junte tudo em uma vasilha.

Acrescente a farinha e mexa com as mãos até ficar uma massa firme.

Se precisar de mais água acrescente aos poucos.

A consistência da massa é firme, mas não muito dura.

Tampe a vasilha que está com a massa e deixe por 30 minutos para descansar.

Não deixe a massa crua destampada, pois ela fica com uma casca por cima se deixar ao ar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31909-pizza-forno-a-lenha.html