

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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