

PIZZA CASEIRA DA JUJU

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 1 tablete de fermento biológico de 15 g
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3/4 xícara de água morna (use a medida até a borda bem cheia)
- 1/4 xícara de azeite (use a medida até a borda bem cheia)
- 1 colher de café de sal

MOLHO:

- Molho: 4 tomates grandes
- óleo
- 2 folhas pequenas de Manjeriço
- sal a gosto
- 1 cebola média
- 1/2 copo de água
- Recheio de sua preferência

SUGESTÃO DE RECHEIO:

- Sugestão de recheio: 2 calabresas grandes
- 2 cebolas grandes
- 200 g de mussarela
- Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Massa: Dilua o fermento na água morna e acrescente os demais ingredientes.
- Sove muito bem, deixe descansar dentro de um recipiente enrolado em um pano até a massa dobrar de tamanho, mais ou menos 40 minutos.
- Abra a massa com a ajuda de rolo em uma travessa de pizza .
- Pré-asse a massa em temperatura de 180°C por 5 minutos apenas.

MOLHO:

Molho: Em uma panela, coloque o óleo e a cebola até dourar.

Adicione o tomate e o manjericão, deixe refogar por 4 minutos.

Acrescente a água e deixe ferver, separe.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o molho na pizza aberta e já pré-assada por 5 minutos a 180°C.

Forre com mussarela, adicione a calabresa em rodela e as cebolas.

Coloque orégano a gosto e leve ao forno com temperatura de 240°C, quando dourar a massa em baixo é que esta pronta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31963-pizza-caseira-da-juju.html>