

# 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 Manjericão  
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>