

PIZZA PAN URUGUAIA TIPO PIZZA HUT

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de fermento granulado biológico

1 colher de sopa de açúcar

1 copo e meio de água morna

4 copos e meio de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

Meio copo de óleo

2 colheres de sopa de óleo

2 colheres de sopa de leite

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento na água morna junto com açúcar

Coloque o sal, o leite e as duas colheres de óleo.

Vá acrescentando a farinha aos poucos

O ponto da massa é maleável, mas pegando nos dedos.

Sove muito bem eu uso a maquina de fazer pão por 15 min.

Deixe crescer até triplicar o tamanho(uns 40 min)

Após abra a massa grosseiramente com o rolo.

Ponha o meio copo de óleo na forma eu prefiro as retangulares como se fosse pizza por metro, tradicional no Uruguai, em seguida arrume a massa na forma.

Ponha molho de tomate na massa ainda crua e coloque no forno a 200 graus por 30 min. Ponha na parte mais baixa para a massa ficar crocante.

Após este tempo retire a pizza e ponha queijo mussarela ralado grosseiramente, o recheio de preferência, mais queijo e salpique o molho de tomate por cima com orégano.

Retorne ao forno até o queijo derreter e pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32336-pizza-pan-uruguaia-tipo-pizza-hut.html>