

PIZZA DA DAIANE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 gramas de farinha de trigo

1 ovo

1/2 xícara de água morna

25 gramas de fermento biológico granulado

1/2 xícara de óleo de soja

1/2 colher de café de sal

1/2 colher de café de açúcar

Esta massa pode ser utilizada tanto para pizzas salgadas quanto pizzas com recheio doces.

RECHEIO (SUGESTÃO) FRANGO:

Recheio (Sugestão) Frango: 1 peito de frango picado em cubos refogado a gosto

500 gramas de queijo lanche ou mussarela descamado

500 gramas de salsicha (opcional) para fazer a borda recheada

Queijo Cheddar ou Catupiry para finalizar

Molho pronto de tomate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma bacia ou vasilha colocar metade da farinha, o açúcar, o fermento e o sal e misturar;

Fazer no centro desta mistura um buraco e colocar o ovo, o óleo e a água morna;

Misturar e sovar esta massa até ficar homogênea, colocando farinha o quanto necessário até desgrudar das mãos;

Deixar a massa descansar por 20 minutos;

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma própria para pizza, untada com óleo, abrir a massa deixando um pouco de massa nas bordas para colocar as salsichas e cobri-las (opcional);

Após fazer a borda de salsicha (que pode ser substituída por catupiry ou cheddar), botar por cima da pizza o molho pronto, espalhando bem;

Botar os frango refogado, a mussarela descamada e por cima colocar cheddar ou catupiry para finalizar.

Assar em forno pré-aquecido (10 min) até a borda da massa dourar.

Rendimento da massa é para 1 pizza grande (12 fatias).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32588-pizza-da-daiane.html>