

# PIZZA MARGHERITA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 250 g de farinha de trigo  
3 g de fermento em pó  
1 colher (sobremesa) de manteiga  
1 copo com água  
1 colher (chá) de sal

### RECHEIO:

Recheio: Muçarela ralada  
Folhas de manjeriço  
Tomate em rodela  
Orégano  
Molho de tomate

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Colocar na batedeira ou masseira a água, o fermento, a manteiga e o sal, bata por 2 minutos.  
Adicionar a farinha de trigo e bater durante 20 minutos até a massa ficar uniforme.  
Manipular a massa até que fique em forma de bola.  
Deixar a massa descansar, coberta com um pano úmido, durante 10 minutos.  
Esticá-la com as mãos, num tabuleiro redondo de alumínio untado.  
Cubra a massa com a muçarela, espalhe o molho de tomate por cima, distribua as rodela de tomate, as folhas do manjeriço e salpicar o orégano.  
Levar ao forno já quente por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/33280-pizza-margherita.html>