

PIZZA DA DANI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 Kg de farinha de trigo sem fermento

30 g de fermento biológico (dois quadradinhos de 15 g cada)

3 xícaras de água morna

1/2 xícara de óleo

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de açúcar

farinha de trigo para jogar na mesa e abrir a massa

É necessário ter rolo de massa para abrir a mesma (de preferência de madeira)

RECHEIO:

Recheio: 700 g de mussarela em peça ralada no ralo grosso

1 sachê de molho de tomate (tipo refogado)

óleo para besuntar a forma

linguiça calabresa (ou o recheio que preferir)

cebola em rodelas

azeitonas pretas

orégano

MODO DE PREPARO

Faça com a farinha de trigo um monte e forme no meio um buraco para colocar o líquido.

Dissolva bem o fermento na água morna, e logo após adicione o açúcar, o sal e por último o óleo.

Jogue aos poucos essa mistura no meio da farinha de trigo e vá misturado até ao ponto de sovar a massa.

Depois que a massa estiver homogênea, é aconselhável separar em duas partes e sovar bem as mesmas até obter uma massa bem homogênea e lisinha.

Separe a massa em várias partes, sove cada uma e faça bolinhas.

Acomode essas bolinhas de massa em um recipiente espaçoso, uma ao lado da outra, e deixe descansar por 40 minutos.

Enquanto isso vá preparando o recheio (cozinhar frango, cortar linguiça, ralar o queijo etc.).

Após descansar, jogue farinha de trigo na mesa e abra porções de massa com o rolo.

Deixar a massa fina, com espessura de aproximadamente meio centímetro.

Unte a forma com uma gota de óleo e coloque a massa na mesma.

Espalhe sobre a massa molho de tomate, pode ser generoso para que a pizza fique bem molhadinha.

Coloque bastante muzzarella tomando cuidado para que não fique com excesso nas bordas.

Dispense as calabresas dando espaço entre elas, por cima jogue as azeitonas pretas, as cebolas em rodela e por último o orégano.

Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos em forno médio (lembrando que essa massa vai ao forno crua, é necessário deixar esse tempo para que a mesma possa assar, ela não é como as massas pré-cozidas como as que compramos semi prontas).

Sirva bem quentinha!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35048-pizza-da-dani.html>