PIZZA DE APRENDIZ

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de farinha de trigo mais ou menos 240 g

5 gramas de fermento biológico 1/2 sachê

1 colher de sopa de açúcar cristal

1 colher de chá rasa de sal

1 colher sopa de azeite não precisa ser extra virgem

2 colheres de sopa de rum ou cachaça

100 ml ou quanto baste para o ponto água filtrada morna

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha de trigo e acrescente o fermento, açúcar, sal, azeite, rum ou cachaça.

Misture bem e aos poucos vá acrescentando a água morna.

Deixe a massa descansar por 1 hora.

Faça o disco de pizza e com um garfo faça furinhos na massa para pré assá-la por uns 10 minutos.Faça o recheio de sua preferência.

Note que se for colocar presunto, o mesmo pode ser colocado sobre a massa antes do molho, assim ele não fica escorregando na massa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36640-pizza-de-aprendiz.html