

PIZZA DO JOEY DE FRIENDS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 1/3 xícara de água morna
1/2 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de azeite de oliva ou óleo de cozinha
4 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento para pão
2 dentes de alho triturados e fritos em um pouquinho de óleo (opcional)

RECHEIO:

Recheio: Molho de tomate
Queijo mussarela
Orégano

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com a água morna.
Espere reagir e crescer por uns 10 minutos.
Misture o restante dos ingredientes.
Enrole a massa em um plástico e leve à geladeira.
No dia seguinte abra a massa em 2 pizzas.
Você poderá usar um pouco mais de farinha para abrir as pizzas.
Leve à churrasqueira por cerca de 10 minutos, ou até que a parte de baixo esteja dourada.
Vire e coloque em cima (na parte dourada) os ingredientes do recheio.
Deixe dourar a parte de baixo e derreter o queijo.
Essa massa fica muito boa e pode ser feita no forno convencional também. Feita na churrasqueira ela fica como pizza de forno a lenha, não fica com gosto de fumaça.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/37453-pizza-do-joeys-de-friends.html>