

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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