

PIZZA ASSADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 50 g de fermento fresco

2 colheres de (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) rasa de sal

2 copos de leite

1 copo de óleo

farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma tigela junte os 3 primeiros ingredientes e misture com uma colher até formar um líquido.

Acrescente o leite e o óleo e misture.

Coloque a farinha de trigo aos poucos até soltar das mãos.

Deixe descansar coberto com um pano de prato por 20 minutos.

Abra a massa bem fininha em um tabuleiro.

Fure com um garfo, passe molho de tomate e coloque fatias de presunto, muzzarella, calabresa e por fim mais molho de tomate com orégano.

Asse em forno quente por 30 minutos ou teste com um garfo a massa para ver se assou.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37727-pizza-assada.html>