

PIZZA CASEIRA FAMÍLIA ORNELAS

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo
40 g de fermento biológico
1 pitada de sal
1 colher de sobremesa de açúcar
1 dedo de óleo no copo
500 g de muçarela
1 linguiça calabresa
1 cebola pequena
orégano
azeitona

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar em uma bacia, o fermento, açúcar e sal, até ficar líquido.

Despejar a farinha de trigo e o óleo. Misturar tudo até soltar das mãos e deixar descansar por 20 minutos coberto com um pano.

Pode abrir direto na forma (a massa rende umas três formas médias), ou se for de preferência abrir com o rolo e depois armar na forma.

Preaqueça por uns 5 minutos no forno já quente.

Cobrir com a muçarela e a linguiça já cortada em rodela, assim como a cebola, por último orégano e a azeitona, levar ao forno até o queijo derreter.

E bom apetite!

Pode ser feita também com outros recheios de preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38861-pizza-caseira-familia-ornelas.html>