

PIZZA DO JOSEMAR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de leite

1 pacotinho de fermento biológico

1 kg de farinha de trigo

2 ovos de galinha

1 pitada de sal refinado

RECHEIO:

Recheio: 500 g de queijo mussarela

250 g de peito de peru

250 g de presunto

1/2 calabresa

azeitonas e molho de tomate a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite e despeje-o em um recipiente.

Adicione o fermento biológico e mexa até obter uma mistura homogênea.

Adicione uma xícara de farinha, misture e deixe descansar por 15 minutos (tampe o recipiente com um pano).

Após o descanso adicione os ingredientes restantes, polvilhe a farinha até que a massa pare de grudar nas mãos.

Deixe a massa descansar por 1 hora.

Abra-a com o auxílio de um pau de macarrão (se necessário polvilhe mais farinha no processo para que a massa não se rompa).

Coloque a massa na forma de pizza já untada e capriche no recheio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39829-pizza-do-josemar.html>