DEEP DISH CHICAGO STYLE PIZZA

INGREDIENTES

Para a massa

1 e 1/3 de xícara de água morna

12 g ou 2 e 1/4 de colher (chá) de fermento biológico

2 colheres (chá) de açúcar

1/2 xícara de fubá

1 e 1/2 colher (chá) de sal

4 colheres (sopa) de margarina derretida

4 colheres (sopa) de azeite

3 e 1/4 xícara de farinha de trigo

Para o molho

2 colheres de sopa de margarina

1 cebola picada

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de pimenta calabresa

1 colher (chá) de Orégano

2 dentes de alho

1 colher (chá) de açúcar

2 latas de tomate pelado

manjericão a gosto

Para o recheio

500 g de mussarela ralada

100 g de pepperoni

100 g de parmesão

400 g cogumelo paris

MODO DE PREPARO

Misturar a água morna com o fermento com o açúcar e separar

Em uma vasilha grande misturar a farinha de trigo, o fubá, o sal e a margarina derretida

Juntar a mistura do fermento com na vasilha e misturar bem até formar uma massa uniforme

Em seguida espalhar um pouco de farinha sobre uma superfície plana e sovar a massa por cerca de 4 minutos

Se necessário adicionar farinha aos poucos para endurecer

Moldar a massa em formato de uma bola, esfregar o azeite em toda a sua superfície e deixar descansar em uma vasilha coberta por um pano por uma hora

Em uma panela adicionar a margarina, a cebola picada, o alho, o sal, a pimenta calabresa e o orégano

Adicionar o açúcar e as duas latas de tomates pelados

Misturar bem por aproximadamente 30 minutos em fogo baixo até o molho se tornar bastante espesso

Por fim adicionar o manjericão

Cortar os cogumelos em fatias e refogar em uma frigideira com 2 colheres de margarina derretida

Temperar com sal e pimenta do reino

Em uma bancada abrir a massa da pizza até formar uma folha de 5 mm de espessura

Untar uma forma com manteiga e farinha de trigo e em seguida espalhar bem a massa no fundo e bordas da assadeira

Sobre a massa espalhar os 500 g de queijo mussarela

Em seguida espalhar uniformemente todo o cogumelo refogado

Sobre o cogumelo montar uma camada de fatias de pepperoni

Espalhar o molho de tomate sobre os recheios e por último ralar o queijo parmesão sobre o molho

Assar por aproximadamente 30 minutos em forno a 280°

DICA

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3985-deep-dish-chicago-style-pizza.html