

MASSA DE PIZZA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

MASSA :

Massa :3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo sem fermento

10 g de fermento biológico

1/2 xícara de água

1 colher de sal

RECHEIO:

Recheio:2 Molhos de tomate prontos ou feitos em casa

100 g de presunto

100 g de queijo mussarela

orégano

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque o fermento biológico em uma vasilha, abra um buraco no meio e acrescente um pouco de água.

Misture bem, vá acrescentando o resto da água.

Coloque a farinha de trigo aos poucos, misture bem, coloque o sal.

Feito isso, vá misturando bem, depois faça 8 bolinhas.

Deixe descansar um pouco.

Abra a massa, polvilhe com a farinha de trigo, abra a massa até que fique do tamanho da panela de pressão.

Coloque um pouco de azeite na panela, pouco mesmo, não deixe ficar muito quente.

Coloque a massa na panela, com o recheio, tampe a panela.

Assim que pegar pressão desligue o fogo e retire da panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41445-massa-de-pizza-na-panela-de-pressao.html>