

PIZZA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 envelope de fermento biológico seco (10 g)

1/2 xícara de água morna

1 xícara de água

3 1/2 xícara de farinha de trigo

1 colherinha de sal

1/2 xícara de farinha de trigo para polvilhar

RECHEIO:

Recheio: Molho de Tomate

Mussarela

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Numa tigela, coloque o fermento biológico seco, a água morna e misture até o fermento dissolver. Adicione mais água e, aos poucos, farinha de trigo, alternando com o sal. Vá sovando bem até formar uma massa lisa e homogênea. Com as mãos, pegue pequenas porções de massa (100 g). Faça oito bolinhas, cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de volume (cerca de 40 minutos). Numa superfície lisa e enfarinhada, abra a bolinha de massa com um rolo, polvilhando farinha de trigo até formar um disco com espessura fina (mais ou menos 20 cm de diâmetro).

MONTAGEM:

Montagem: Unte com azeite o fundo de uma panela de pressão, coloque um disco de massa, espalhe o molho de tomate de sua preferência, polvilhe mussarela ralada e salpique orégano a gosto. Tampe a panela de pressão e leve ao fogo médio até chiar. Assim que chiar, desligue o fogo, retire a pressão da panela e sirva a pizza em seguida. Repita o procedimento com o restante da massa e da cobertura.

VARIAÇÕES DE COBERTURA:

Variações de cobertura: Calabresa em rodela com queijo prato ou frango cozido e desfiado com queijo cremoso ou presunto picado com azeitonas e ovo cozido em rodela.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42215-pizza-na-panela-de-pressao.html>