PIZZA TABATINGA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo sem fermento

20 g de sal

5 g de açúcar

560 ml de água

6 g de fermento biológico

40 ml de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha sobre uma superfície lisa e faça uma depressão no centro.

Junte o fermento, sal, açúcar e o azeite de oliva.

Misture até obter uma massa homogênea acrescentando a água aos poucos.

Trabalhe a massa por 10 minutos, amassando de trás para frente até ficar lisa.

Faça uma bola e coloque em uma tigela grande, cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora em temperatura ambiente.

Divida a massa em quatro partes, cortando com uma faca grande. Abra cada uma delas sobre uma superfície polvilhada com farinha. Molde a massa em formato de pizza e recheie a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44352-pizza-tabatinga.html