PIZZA TEMPERO DA ANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 colher (sopa)de fermento biológico

2 e 1/2 (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de água morna

2 colheres (chá) de sal

5 colheres (chá) de açúcar

RECHEIO:

Recheio:1/2 xícara (chá) de molho de tomate

1/2 xícara(chá) de mussarela ralada

200 g de calabresa em rodelas

200 g de presunto em pedacinhos

1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher (chá) de orégano

MODO DE PREPARO

Misture o fermento biológico, a farinha de trigo, sem dissolver em água, adicione os demais ingredientes e sove a massa até que fique lisa e macia.

Cubra a massa e deixe descansar por 30 minutos aproximadamente.

Divida a massa em três porções, e estenda numa superfície enfarinhada.

Coloque nas assadeiras untadas e deixe descansar por mais de 20 minutos.

Cubra com a parte do molho de tomate e asse em forno quente por 8 minutos.

Retire do forno, coloque o restante do molho mussarela ralada e calabresa, presunto e polvilhe o queijo parmesão e orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45131-pizza-tempero-da-ana.html