MINIPIZZA DE QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo branca

1/2 colher de sopa de fermento biológico ou pacote de fermento biológico seco

Farinha de trigo para trabalhar a massa

1 colher de sobremesa de sal

5 colheres de sopa de óleo

1/2 xícara de leite morno

COBERTURA:

Cobertura:Molho de tomate (industrializado ou feito em casa de sua preferência)

Queijo mussarela

Orégano a gosto

Azeite extra virgem

Tomate (prefira o tomate italiano)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um refratário, misture todos os ingredientes da massa.

Quando estiver bem homogêneo, vire a massa em uma mesa enfarinhada.

Trabalhe a massa até que fique consistente e macia.

Coloque a massa de volta no recipiente protegendo-a do frio com um pano. Espere crescer cerca de uma hora e meia. Caso queira agilizar o processo, ligue o forno (sem a massa) por 3 minutos. Com o forno desligado coloque o recipiente com a massa (protegido com o pano) e aguarde em torno de uma hora. Fique de olho! O tempo de crescimento varia de acordo com a temperatura do local.

Com a mesa enfarinhada, abra a massa com o rolo de macarrão até ficar fina. Para que a massa fique bem macia trabalhe bem a massa "afofando" e abrindo com o rolo de macarrão.

Com a massa aberta corte com um copo de boca larga, formando discos.

Arrume todos os discos em uma assadeira grande, untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo. Você também poderá utilizar uma assadeira para pizzas sem precisar untá-la. Esta assadeira deixa a pizza mais crocante.

PREPARANDO A PIZZA:

Preparando a pizza:Espalhe molho de tomate sobre cada minipizza e leve-as ao forno médio por 15 minutos.

Em seguida, retire as minipizzas do forno. Coloque mais uma camada de molho de tomate sobre cada disco de pizza semiassada.

Coloque uma fatia de queijo muzarela de forma que cubra as minipizzas. Não deixe queijo fora do disco de pizza para não queimar.

Coloque uma rodela de tomate sobre cada minipizza. Retire os caroços.

Tempere as minipizzas com um pouco azeite e orégano a gosto.

Termine de assá-las por mais 20 minutos.

Sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45407-minipizza-de-queijo.html