PIZZA FÁCIL QUE DÁ CERTO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de mussarela

350 g de massa de tomate

150 g presunto

1/2 calabresa cortada em fatias finas

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panelinha misture o leite e o óleo e leve ao fogo para amornar enquanto isso, numa bacia, misture o fermento com o açúcar e mexa até derreter e virar um caldo marrom.

Bata levemente os ovos e misture no caldo marrom e acrescente o leite com o óleo morno, misture.

Acrescente toda a farinha de trigo e o sal (o sal sempre por último).

Sove com as mãos até desgrudar e formar uma bola.

Deixe descansar tampada com um pano por no mínimo 40 minutos.

Depois do descanso abra a massa com um rolo da espessura desejada e fure toda ela com um garfo.

Leve para o forno por 5 minutos para pré-cozinhar.

Depois é só colocar o molho, rechear com a mussarela, o presunto e a calabresa, adicionar orégano e levar para o forno.

Quando derreter o queijo está pronta.

OBS: Depois de tantas tentativas essa massa foi a melhor de todas que testei recomendo e aprovo podem fazer sem medo que essa da certo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46784-pizza-facil-que-da-certo.html