

PIZZA COM FERMENTO QUÍMICO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

100 g de margarina

4 xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

1/2 copo de leite

2 colheres de sopa de fermento químico

1 pitada de orégano

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola cortada em fatias (pode-se cortar picadas)

Molho de tomate (de sua preferência)

Queijo mussarela ou queijo parmesão

Tomate em rodelas (de sua preferência)

calabresa ou presunto (para o recheio principal)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os ovos, o sal, a margarina e o leite em um recipiente.

Junte o trigo com o fermento químico em outro recipiente, amasse-os até soltar das mãos, pegue a massa e faça uma bola.

Deixe a massa descansar por aproximadamente 5 minutos ou mais.

Abra a massa e asse por 10 minutos em forma untada.

RECHEIO

:

Agora coloque o molho de tomate, adicione o queijo, adicione a calabresa ou presunto, a cebola e por último uma pitada de orégano.

Depois de rechear a gosto, leve para assar em forno médio (180°C) até derreter o queijo e dourar a massa.

O recheio pode ser escolhido pelo usuário!

Pode mudar a calabresa ou presunto , tomate e o molho de tomate a sua escolha!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47224-pizza-com-fermento-quimico.html>