

PIZZA 100% CASEIRA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

10 g de fermento biológico

2 copos de água morna

1 xícara de óleo

2 ovos

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de açúcar

orégano

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a farinha de trigo, os ovos, o fermento biológico, óleo, o sal e o açúcar.

Misture tudo com a mão, adicione mais farinha de trigo ao poucos até a massa soltar totalmente das mãos.

Depois deixe descansar por 30 minutos ou mais.

Unte com margarina e farinha de trigo a forma própria para pizza.

Abra a massa com um rolo próprio para massa.

Passe molho de tomate ou molho de pizza.

Fique à vontade para inventar recheios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47497-pizza-100-caseira.html>