

PIZZA DE MUSSARELA COM CALABRESA

INGREDIENTES

100 ml de água morna

400 g de farinha de trigo

20 g de fermento biológico

2 colheres de açúcar

1 pitada de sal

1/2 copo de óleo

mussarela a gosto

calabresa a gosto

1 colher de molho pronto de tomate

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar, o fermento e a água em uma bacia e deixe descansar por cerca de 45 minutos.

Após isso acrescente o trigo, o sal e o óleo, deixe descansar a massa por cerca de 15 minutos. Use um rolo de macarrão para esticar a massa, deixe-a na espessura que quiser.

Para montar a pizza espalhe o molho de tomate sobre a massa esticada, coloque mussarela ralada e calabresa por cima.

Coloque em fogo médio de 180°C por cerca de 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47639-pizza-de-mussarela-com-calabresa.html>