PIZZA QUERO MAIS

INGREDIENTES

50 g de fermento de pao

1 colher (de sopa)de sal

2 colheres (de sopa) de açucar

500 ml de água morna

1/2 copo medida (requeijao)de oleo

mais ou menos 1kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Desmanche o fermento com o açúcar, coloque a agua morna, o oleo e a farinha de trigo por último.

Misture bem e sove.

Deixe crescer por 15 minutos.

Cresceu, faça 6 bolinhas com a massa, deixe descansar mais um pouco.

Enquanto espera ,faça o molho, bata no liquidificador 4 tomates, 1 cebola picada, um pouco de orégano, 3 colheres de azeite 2 dentes de alho e uma pitada de sal. Reserve.

Pegue cada bolinha ja crescida,abra com um rolo, estique de forma redonda.

Unte uma forma redonda, somente com um pouco de óleo e coloque a massa aberta.Por cima coloque o molho e leve ao fundo do forno por 5 minutos, para dar uma pré-assada.

Retire-a do forno coloque mais um pouco do molho e o recheio a gosto. Leve ao forno novamente para derreter o queijo,supostamente colocado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48234-pizza-quero-mais.html