

PIZZA GRANDE DO TIPO MACIA EM CIMA E CROCANTE EM BAIXO

INGREDIENTES

- 1 colher de chá de margarina
- 4 colheres de sopa de leite
- 4 colheres de sopa de água
- 1 colher de chá de óleo
- 1 ovo inteiro
- 1 colher de sopa de fermento biológico em pó seco instantâneo
- 2 colheres de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- Farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, exceto a farinha de trigo.

Bata a mistura com uma colher até que a mesma fique homogênea (vai ficar com cor de areia). Somente depois vá adicionando farinha de trigo. Continue a adicionar farinha até que a massa não fique mais pegajosa. Sove bastante a massa. Depois tire uma pequena bola da massa (tamanho de uma uva pequena) e coloque dentro de um copo d'água.

Coloque a massa para descansar e aguarde até a bolinha subir para a superfície do copo (pode levar até 40 minutos).

Depois disto basta colocar a massa na forma e fazer a pizza.

Depois coloque pra assar. O tempo no forno depende do tipo de forno.

Dessa forma recomendo fazer uma pizza antes (somente a massa) e colocar pra assar. Prove a massa e veja se está boa, pois uma boa massa sempre dá uma boa pizza.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53036-pizza-grande-do-tipo-macia-em-cima-e-crocante-em-baixo.html>