PIZZA DE FORNO A LENHA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo sem fermento

2 pacotes de fermento de padaria

1 colher de açúcar

1 colherzinha de sal

60 ml de óleo de milho

200 ml de leite morno

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha de trigo e reserve.

Depois pegue o leite morno e dissolva o fermento, misture na farinha de trigo o fermento com o leite, coloque o óleo, açúcar e sal e mexa até desgrudar da mão.

Por fim, depois de bem mexido, batido a massa, coloque para descansar no lugar arejado por 3 horas.

Depois abra as massas em disco e coloque para pré-assar.

Por fim pode guardar na geladeira ou recheá-las para colocar para assar de novo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53898-pizza-de-forno-a-lenha.html