PIZZA RODÍZIO

INGREDIENTES

3 kg de trigo

300 g de gordura vegetal ou banha hidrogenada

1 colher de café de sal

1/2 colher de sopa de açúcar

300 g de polvilho azedo (mais ou menos 3 colheres se necessário)

1 copo e 1/2 de água filtrada

2 envelpes de fermento seco para massas

3 gemas

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos e separe.

Junte todos os outros aos poucos numa vasilha à parte e misture bem.

Em uma vasilha grande acrescente aos poucos os ingredientes líquidos até obter uma massa consistente.

Descansar 1 hora.

Fazer bolinhas abrir no tamanho que preferir com um rolo.

Não afine muito.

Preaqueça em forno quente.

Retire e rechei a gosto.

Se preferir pode esfriar e congelar por até 3 meses.

Se rechear tambem pode congelar por até um mês.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54309-pizza-rodizio.html