PIZZA CROCANTE RÁPIDA

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras farinha de trigo

4 colheres de sopa de azeite extra virgem

2 envelopes 10g de fermento biológico em pó

150 ml de cerveja em temperatura ambiente

1 ovo

2 colheres de chá de sal

1 colher de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia misture a farinha de trigo e o fermento biológico, depois faça um vulcão com a farinha e coloque os demais ingredientes.

Mexa com uma colher de pau e coloque aos poucos farinha até que fique uma massa homogênea e pouco pegajosa.

Polvilhe farinha de trigo em uma superfície lisa, preferencialmente em pedra mármore, coloque a massa sobre a pedra e sove-a. Pré aqueça o forno na temperatura máxima por 3 minutos, faça uma bola com a massa, cubra com um guardanapo e deixe-a descansar por 10 minutos.

Divida ao meio a massa e estique com um rolo até que fique bem fininha, polvilhando sempre farinha para não grudar no rolo, coloque na forma e asse sem recheio em fogo alto por 10 minutos.

Retire do forno, espere esfriar, recheie a goto e leve ao forno novamente deixando até o queijo derreter.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54619-pizza-crocante-rapida.html