

# PIZZA DA JUJU

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 1/3 xícara de água morna  
1/2 colher (chá) de sal  
1 colher (chá) de açúcar  
2 colheres (sopa) de azeite de oliva ou óleo de cozinha  
4 xícaras de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento para pão  
2 dentes de alho triturados e fritos em um pouquinho de óleo

### RECHEIO:

Recheio: Molho de tomate  
Queijo mussarela  
Orégano

## MODO DE PREPARO

Misture o fermento com a água morna.  
Espere reagir e crescer por uns 10 minutos.  
Misture o restante dos ingredientes.  
Enrole a massa em um plástico e leve à geladeira.  
No dia seguinte abra a massa em 2 pizzas.  
Você poderá usar um pouco mais de farinha para abrir as pizzas.  
Leve à churrasqueira por cerca de 10 minutos, ou até que a parte de baixo esteja dourada.  
Vire e coloque em cima (na parte dourada) os ingredientes do recheio.  
Deixe dourar a parte de baixo e derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54652-pizza-da-juju.html>