

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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