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