

PIZZA NO TABULEIRO

INGREDIENTES

- 50 g de fermento para pizza
- 1 copo de leite morno
- 1/2 copo de óleo
- 1 colher de açúcar
- 1 pitadinha de sal
- 1 ovo
- 1 pacote de trigo sem fermento

MODO DE PREPARO

Desmanche o fermento no leite morno, em seguida coloque o óleo, o açúcar, o sal, o ovo e mexa até misturar tudo.

Quando tudo já estiver misturado, coloque o trigo ao pouco até ficar no ponto de não grudar mais a massa nas mãos. Aperte bastante a massa para a massa ficar bem misturada. Coloque o trigo até a massa não grudar mais nas mãos.

Deixe a massa descansar por uns 30 minutos. Quando a massa já estiver bem grande você poderá começar a estica-lá no tabuleiro de pizza.

Estique a massa em todo o tabuleiro.

Coloque o molho de tomate em cima da massa.

Coloque o presunto e por cima o queijo e o orégano.

Quando a pizza já estiver recheada leve ao forno.

Quando o queijo já estiver bem derretidinho você poderá tirar do forno e comer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55363-pizza-no-tabuleiro.html>