

# PIZZA MUITO ECONÔMICA

## INGREDIENTES

4 xícaras de chá de farinha de trigo especial peneirada (aproximadamente)

30 g de fermento biológico

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de açúcar refinado

3/4 de xícara de chá de leite morno (aproximadamente)

1 colher de café de sal ou massa de alho

Óleo de soja (aproximadamente 1/4 de xícara)

Farinha de trigo o quanto baste para dar liga à massa

Óleo para untar as assadeiras

## MODO DE PREPARO

Primeiramente prepare o fermento: em uma vasilha plástica funda, usando luvas, desmanche o fermento no leite morno com as mãos, acrescente o açúcar e a colher de farinha de trigo

Cubra com um pano de prato limpo e leve ao forno desligado.

Deixe descansar por 1/2 hora.

Após descansado, acrescente aos poucos a farinha e o sal, sovando bastante.

Não se esqueça do óleo.

Se necessário, acrescente leite morno aos pouquinhos ou farinha de trigo.

Ressalte-se que na massa não pode ir muito óleo, senão a massa fica dura

Sove bem até a massa desgrudar das mãos e ficar bem lisinha..

Demora um pouco mesmo, mas quanto mais se sova, mais a massa fica macia por dentro e crocante por fora depois de assada.

Quando a massa estiver lisinha, espalhe um pouco de óleo entre as mãos e "unte" a bola de massa

Ponha a massa novamente na vasilha, cubra com o pano, leve ao forno desligado e deixe por 1 hora mais ou menos.

Para poupar tempo, unte as assadeiras com óleo.

Após descansar, tire a vasilha com a massa do forno, divida em duas partes, ou quantas quiser, se for fazer pizza brotinho, fica a seu critério, estique a massa com um rolo ou garrafa de vidro cheia de água morna para quente.

Disponha a massa nas assadeiras.

Espalhe somente o molho de tomate de sua preferência, e leve as assadeiras ao forno desligado por mais 40 minutos a 1 hora.

A massa crescerá novamente.

Retire do forno as assadeiras com massa.

Preaqueça o forno na temperatura máxima por 15 minutos (o forno deve estar muito quente).

Após preaquecido, leve uma assadeira de cada vez ao forno (a grade deve estar no alto e deixe de 3 a 5 minutos apenas (somente para pré-assar).

Retire imediatamente a assadeira do forno e a cubra com o recheio de sua preferência.

Leve novamente ao forno e deixe somente até derreter os queijos(entre 5 e 10 minutos) está pronta.

A massa em regra fica grossa, crocante por fora e supermacia por dentro.

Pode, se quiser, substituir o óleo por azeite extra virgem, assim como acrescentar orégano ou ervas finas à massa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56215-pizza-muito-economica.html>