

# PIZZA JORGE RJ

## INGREDIENTES

1 copo leite morno pra quente  
1/2 sachê de fermento biológico (ou 30 g fermento fresco)  
1/2 colher (sopa) de açúcar  
1/4 colher (sopa) de sal  
1/2 xícara (chá) de óleo ou azeite  
farinha de trigo até dar ponto na massa  
recheio a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha o leite morno e dissolva o fermento biológico  
Depois de dissolvido, coloque o açúcar, sal e o óleo (azeite)  
Misture a farinha de trigo até que a massa comece desgrudar das mãos  
Deixe descansar por 1 hora e 30 minutos  
Depois abra a massa no tabuleiro e ponha para assar por 10 minutos  
Em seguida, tire a pizza do forno e recheie como desejar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12751-pizza-jorge-rj.html>