

PIZZA COM BORDA RECHEADA

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo sem fermento (240 ml)

1 colher (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

5 colheres (sopa) de azeite

1 colher (chá) de fermento biológico seco

1 xícara de água morna

MODO DE PREPARO

Coloque em um recipiente e misture com as mãos até que fique com uma massa firme e em seguida adicione a xícara de água morna

Quando sovar cubra com um pano e deixe crescer por 1 hora

Quando a massa crescer abra com um rolo jogando farinha para que não grude

Abra ela e coloque por cima da sua assadeira deixando passar para fazer a borda

Coloque catupiri a gosto (requeijão cremoso) ou o recheio de sua preferência na borda e a feche passando água na lateral e vá fechando

Adicione molho de tomate e o recheio de sua preferência depois leve ao forno máximo por 30 minutos (dependendo do seu forno)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/522-pizza-com-borda-recheada.html>