

Mayra

Alimentação infantil

Pizza de frigideira

Equipe Mayra A. · Tuesday, July 29th, 2014



Receita desenvolvida exclusivamente para [Escolinha Walita](#), foto [Elisa Correa](#)

Ingredientes

500ml leite
1 kg farinha de trigo
100g manteiga
2 gemas
2 tabletes de fermento biológico
1 colher de café de açúcar
1 colher de chá de sal

Recheio / Cobertura de sua preferência

Modo de preparo

1. Aquecer metade do leite até ficar morno. Reservar.
2. Em um recipiente, dissolver os tabletes de fermento com o açúcar e o sal. Misturar bem 03 colheres da farinha de trigo ao fermento dissolvido com metade do leite

morno. Deixar descansar por 30 minutos.

3. Derreter a manteiga na outra metade do leite e misturar com as gemas em outro recipiente grande. Juntar essa mistura ao fermento que cresceu 30 minutos.
4. Em uma superfície limpa, colocar a farinha, fazer um furo ao meio e misturar com o líquido de leite mais o fermento. Sovar bastante até estar desgrudando das mãos.
5. Formar as bolas, abrir e rechear. Cozinhar no método escolhido.

No forno: abrir a massa no formato de disco, cobrir com ingredientes a gosto (molho de tomate e queijo muçarela ralado, por exemplo) e levar ao forno até dourar as laterais da massa.

Na frigideira antiaderente: abrir a massa em formato de disco, rechear pela metade e dobrar, fechando a pizza. Levar ao fogo em frigideira antiaderente até dourar. Virar para dourar os dois lados.

Rendimento: 10 unidades individuais

Dificuldade: Difícil

Tempo: 1h30 minutos

This entry was posted on Tuesday, July 29th, 2014 at 10:02 am and is filed under [Home](#), [ingredientes](#), [Massas](#), [Pequenos na cozinha](#), [Permita-se](#), [queijo](#), [Receitas](#), [Sanduíches e Lanches](#), [tomate](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.