



## PREPARAÇÃO



### MASSA DE PIZZA VEGETARIANA (C/ GLÚTEN)



#### INGREDIENTES

##### - MASSA:

- . 2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO BRANCA (140G);
- . 1 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL (120G);
- . 1 COLHER DE SOPA DE ÓLEO DE GIRASSOL;
- . 1 COLHER DE SOPA (10G) DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO;
- . 1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR DEMERARA (12G);
- . 10 COLHERES DE SOPA (150ML) DE ÁGUA MORNA;
- . 1/2 COLHER DE SOPA DE SAL;

##### - MOLHO:

VER A RECEITA DO MOLHO DE TOMATE CASEIRO.

#### MODO DE PREPARO

PENERE AS FARINHAS DE TRIGO (A BRANCA E A INTEGRAL) NUMA TIGELA GRANDE E COLOQUE O SAL. JUNTE O ÓLEO E ESFARELE ATÉ OBTER UMA FAROFA E ADICIONE O AÇÚCAR.

FAÇA UM BURACO NO MEIO, COLOQUE A ÁGUA MORNA, MEXA RAPIDAMENTE COM UMA COLHER E AMASSE NA PRÓPRIA TIGELA ATÉ QUE A MASSA SOLTE DAS PAREDES DA TIGELA E ESTEJA LISA.

VIRE A MASSA SOBRE UMA SUPERFÍCIE ENFARINHADA E AMASSE-A ATÉ FICAR LISA, ELÁSTICA E NÃO GRUDAR MAIS NAS MÃOS. COLOQUE-A NUMA TIGELA, CUBRE-A COM UM PLÁSTICO UNTADO COM ÓLEO E DEIXE CRESCER ATÉ DOBRAR DE VOLUME.

ABRA A MASSA COM O AUXÍLIO DE UM ROLO SOBRE UMA SUPERFÍCIE ENFARINHADA. COLOQUE A MASSA ABERTA EM UMA ASSADEIRA E ADICIONE O MOLHO, O RECHEIO DE SUA PREFERÊNCIA E O ORÉGANO. ASSE EM 180°C POR APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS OU ATÉ QUE ASSE POR COMPLETO.



**céu de brasilía**  
EDUCAÇÃO INFANTIL

**CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA  
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR**