



PIZZA NA AIRFRYER

Ingredientes

Massa:

- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco (10 g)
- 2 xícaras de chá de Farinha de Trigo

Maria Inês

- Cerca de 150 ml de água morna
- 1/2 colher de café de sal
- 50 ml de óleo

Recheio:

- 2 colheres de molho de tomate
- 150 gramas de queijo muçarela
- Fatias de tomate
- Orégano a gosto

Modo de preparo

- 1) Em um recipiente, coloque o açúcar, o fermento, duas colheres de sopa da farinha e 5 colheres de sopa de água. Misture bem até formar uma esponja. Cubra e deixe descansar por 5 minutos.
- 2) Adicione o óleo, o sal e o restante da farinha. Misture.
- 3) Gradualmente vá despejando a água e misturando até dar o ponto da massa (ela deve ficar lisinha).
- 4) Cubra com um pano e deixe descansar por 40 minutos ou até que dobre de volume.
- 5) Em uma bancada enfarinhada, disponha a massa e corte em duas partes.





PIZZA NA AIRFRYER

Modo de preparo

6) Abra uma parte no tamanho da sua cesta da airfryer e dobre as bordas.

7) Coloque a massa na cesta da airfryer, em cima de um papel manteiga e recheie: passe o molho, coloque as fatias de queijo, as rodelas de tomate e polvilhe o orégano.

8) Leve para a airfryer a 160 °C por cerca de 10 a 20 minutos e depois sirva.

