



Pizza de Frigideira

Para fazer a massa

1. Coloque direto na frigideira nesta ordem (eu uso uma wok antiaderente)
 - a. $\frac{1}{2}$ a 1 xícara de água (eu tenho sempre colocado 1 xícara, para deixar a massa bem espalhada na wok)
 - b. 1 colher de sopa de azeite
 - c. 1 xícara de farinha de trigo
 - d. $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ colher de sopa de açúcar (cada vez eu coloco menos...)
 - e. $\frac{1}{2}$ colher de sopa de fermento (o branco)
 - f. $\frac{1}{2}$ a 1 colher de sopa de sal
2. Misture até ficar uniforme sem ainda acender o fogo

Toppings

1. Molho de tomate (eu quase sempre uso o Elefante, Dom Bosco feelings)
2. Mussarela
3. Oregano
4. Pimenta do reino moída na hora
5. E mais o que quiser por cima

Preparo

1. Acenda o fogo (alto para ficar queimadinho no fundo e médio para ficar menos crocante)
2. Tampe a frigideira e se a tampa tiver um furo, tampe o furo também por 10 minutos
3. Deixe o furo aberto por mais 5 minutos e pronto