

# MASSA DE PIZZA PROFISSIONAL

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

1/2 colher de açúcar

1/4 colher de sal

20 ml de azeite

200 ml de água morna

1 envelope de fermento biológico

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela adicione o fermento, sal, açúcar e azeite

Acrescente um pouco de água e mexa até dissolver o fermento

Acrescente a farinha e misture bem

Acrescente a água aos poucos e mexa até desgrudar da tigela

Deixe descansar por 10 minutos

Abra a massa e acrescente o molho de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10787-massa-de-pizza-profissional.html>