

MASSA PIZZA PARA POUCAS PESSOAS

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

1 xícara de água morna

10 g de fermento biológico seco

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

1/4 de xícara de óleo de soja

2 colheres (sopa) de cachaça

MODO DE PREPARO

Misture o fermento na água morna até diluir

Misturar 300 g de farinha, sal e açúcar

Adicione o fermento com a água e o óleo até ficar uma consistência pastosa

Acrescente a cachaça e mexa bem

Ir acrescentando o restante da farinha até desgrudar da mão

Misture e sove com vontade a massa

Deixe descansar por no mínimo 3 horas

Ideal se puder descansar de 10 a 12 horas

Quanto mais tempo puder deixar, melhor

Após o período de descanso, abra a massa com rolo de massa ou com garrafa de vidro (vinho, cerveja)

A massa deve ser pré

Essa receita rende 1 pizza grande e uma brotinho, ou duas pizzas médias

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1538-massa-pizza-para-poucas-pessoas.html>