

# 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>