

MASSA PARA PIZZA ITALIANA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

5 g de fermento biológico seco

275 ml de água fresca

20 ml de azeite

10 g de sal

MODO DE PREPARO

Em um recipiente acrescente a farinha de trigo, sal, fermento biológico, água, azeite e misture bem a massa

Sove a massa por 10 minutos, depois acrescente um plástico em cima e deixe descansar 10 minutos

Depois deste processo corte a massa em dois, faça uma bolinha e deixe

Abra a massa com a mão ou com um rolo (como preferir)

Tome cuidado ao adicionar o sal e o açúcar pois se eles entrarem em contato pode acontecer uma fermentação

Caso tiver um dia quente, adicione água gelada no lugar de fresca

E já está pronta

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2199-massa-para-pizza-italiana.html>