

MASSA DE PIZZA SEM ERRO

INGREDIENTES

- 10 g de fermento seco para pizza
- 1 xícara de água morna
- 1 colher (sopa) de açúcar aproximadamente
- sal a gosto (eu uso uma colher bem pequena, tipo chá)
- 500 g de farinha de trigo aproximadamente
- 5 a 7 colheres de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

- Misture em um recipiente primeiro o sal, o açúcar e o fermento
- Acrescente água morna, tem que ser morna
- Deixe por aproximadamente 5 minutos fazendo o efeito do fermento
- Num outro recipiente misture a farinha de trigo com o óleo ou azeite ao seu critério uma opção apenas
- Passando o tempo do fermento agir você acrescenta ele junto a massa misturando com uma colher,
- Transfira pra um lugar aonde possa sovar a massa se necessario pode colocar mais um pouco de farinha, depende da umidade de cada farinha
- Sove a massa até ela desgrudar da mão
- Coloque numa bacia cubra com pano de prato ou filme e deixe descansar por uns 50 minutos 1 hora
- Não esquece de fura com o garfo
- Leve no forno já aquecido por uns 10 minutos
- Tire, recheie da sua forma e volte para o forno até o queijo derreter
- Gente essa massa não tem erro
- Fica ótima
- Dica
- Essa dica também serve pra quem quer acelerar o crescimento da massa

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/627-massa-de-pizza-sem-erro.html>