

MASSA DE PIZZA ITALIANA

INGREDIENTES

- 2 e 1/2 xícaras de farinha
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 15 g fermento fresco
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara de leite (ou água) morno.

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, misture a farinha e o açúcar e reserve
- Em uma bacia média, dissolva todo o fermento no leite morno
- Em seguida, coloque o azeite e mexaz bem
- Adicione a mistura de farinha e açúcar aos poucos, até atingir o ponto que a massa desgrude das mãos, sove bem
- Em seguida, abra a massa e coloque em uma assadeira untada com azeite, termine de moldar e leve ao forno por 15 minutos para pré
- Monte a pizza e volte ao forno até que esteja no ponto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6406-massa-de-pizza-italiana.html>