

MASSA BÁSICA DE PIZZA

INGREDIENTES

220 g de farinha de trigo

5 g de fermento biológico seco

4 g de açúcar

5 g de sal

5 ml de óleo

120 ml de água

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes

Sove bem até a massa ficar losa e homogênea e forme uma bola

Deixe uma hora em temperatura ambiente

Abra em disco e passe o molho de tomate

Retire do forno a massa pré

Cubra a pizza com a cobertura desejada

Asse a 330 °C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6588-massa-basica-de-pizza.html>