

MASSA DE PIZZA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)
500 ml de água morna
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 colher (sopa) de sal
40 ml de óleo
1 ovo
20 g de fermento biológico fresco (em tabletes)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande, adicione o fermento biológico fresco e o açúcar
Misture os dois até entrar em reação e derreter completamente e ficar líquido
Assim que derreter, adicione o ovo e o óleo e mexa
Adicione a água e continue mexendo
Adicione o sal e continue mexendo
Adicione 80
Se necessário, adicione o restante
Mexe com a mão até soltar das mãos
Passe para a bancada e sove a massa por uns 10 minutos
Faça uma bola e corte em 4 pedaços
Deixe as 4 bolas de massa descansar por 40 minutos (com toalha úmida em cima)
Pode congelar, se quiser

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/848-massa-de-pizza.html>