

MASSA DE PIZZA CROCANTE

INGREDIENTES

1 pacote de fermento biológico seco instantâneo de 10 g
2 colheres (chá) de açúcar
150 ml de água morna
250 g de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de azeite de oliva ou óleo de soja
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça a água, deixando
Em seguida, dissolva o açúcar, junte o fermento biológico e mexa bem
Deixe descansar por 10 minutos (vai formar uma espuma volumosa nessa mistura)
Em outro recipiente, coloque a farinha, o sal a gosto (sugiro uma boa pitada) e o azeite de oliva
Junte a mistura do fermento com a da farinha e sove bastante até a massa soltar das mãos (talvez seja necessário adicionar um pouco mais de farinha, caso a massa esteja grudando)
Deixe a massa descansar por 40 minutos, pois após esse período o volume da massa irá dobrar
Divida a massa em 2 bolas e comece a abri
Fure a massa com um garfo (para não inchar) e leve ao forno alto para pré assar até a borda dourar levemente
Recheie as pizzas a seu modo e retorne ao forno para terminar de assar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8686-massa-de-pizza-crocante.html>