MASSA DE PIZZA CASEIRA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo branca

500 ml de água

10 g (1 envelope) de fermento biológico seco

1 colher (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

1 ovo

40 ml [aprox. 2 e 1/2 colheres (sopa)] de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Ativar o fermento (procedimento chamado de “esponja”)

Misturar 100 g de trigo, 100 mL de água e todo o fermento biológico seco (10 g)

Incorporar bem os ingredientes em um recipiente e cobrir com um pano qualquer

Esperar 30 minutos até que ocorra a ativação do fermento

Fazer a massa

Adicione o restante da água (400 mL) em temperatura ambiente e o ovo e misture bem

Adicione a mistura com o fermento (esponja) e misture

Adicione o óleo ou azeite e misture

É importante saber que nem toda farinha tem a mesma capacidade de absorção de líquido, logo pode ser que seja necessário um pouco menos ou um pouco mais de água

Ao misturar e atingir um ponto na massa em que ela nao grude tanto nas mãos nem esteja muito dura, retire a massa do recipiente e passe

Sove a massa por cerca de 10 a 15 minutos ate que esteja bem lisa e ligeiramente elástica

Divida a massa em 4 partes iguais (faça cortes precisos, sem ficar “serrando” a massa) e posicione

Cubra as massas com um pano e deixe

Abra as massas com um rolo ou com as mãos e coloque em uma assadeira

Faça furos no fundo da massa com um garfo e coloque no forno pré

Em seguida, adicione o recheio de sua preferência e volte para o forno

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1238-massa-de-pizza-caseira.html