MASSA DE PIZZA (SEM GLÚTEN)

INGREDIENTES

6 xícaras (chá) de farinha de arroz integral (cerca de 740 g)

2 colheres (sopa) de fermento biológico seco (20 g)

2 colheres (chá) de açúcar

2 colheres (chá) de sal

2 xícaras (chá) de água morna

1/4 de xícara (chá) de azeite

farinha de arroz

azeite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture os ingredientes secos: farinha de arroz, fermento, sal e o açúcar.

Utilize um batedor fouet ou uma colher de pau.

Regue com o azeite, misture e regue a mistura com água morna.

Agora com o auxilio das mãos sove a massa até desprender das mãos.

Deixe a massa descassar em ambiente quente por cerca de 30 minutos.

Polvilhe uma bancada lisa com farinha de arroz

Transfira a massa de pizza para a bancada e, com uma espátula (ou faca) divida em 4 porções.

Abra uma das porções da massa com o auxilio de um rolo de massa. (quanto mais fina ficar a massa maior será a crocância.

Utilize um molde redondo para cortar a massa (serve a tampa de uma panela) e coloque na forma untada com azeite em um forno pré aquecido por 15 minutos ou em um grill de pizzas expressa em 5 minutos.

Você pode utilizar o sabor que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13722-massa-de-pizza-sem-gluten-2.html