PIZZA – MASSA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

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 fresco ou 10 g de fermento seco

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o açúcar (se utilizar o fermento fresco, misture até derreter e ficar em uma consistência líquida).

Adicione o ovo e misture um pouco.

Adicione o óleo e misture.

Adicione a água morna e misture.

Adicione o sal e misture.

Adicione a farinha e misture até começar a soltar dos dedos.

Sove a massa por 10 minutos.

Divida em 4 partes iguais.

Cubra com um pano e deixe descansando por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14131-pizza-massa.html