

MASSA DE PIZZA E PÃO DO RAFAEL

INGREDIENTES

2 tabletes de fermento biológico

1 colher de açúcar cristal

1 copo de água morna

3 copos de farinha de trigo

1/2 copo de fubá

1/2 copo de maisena

1 ovo

sal a gosto

100 g de margarina

MODO DE PREPARO

Primeiro, coloque em um recipiente grande o fermento biológico, o açúcar, 1 copo de farinha de trigo e a água morna. Misture bem e deixe descansar por 15 minutos.

Depois do fermento crescido, ficando com aspecto espumoso, adicione os demais ingredientes da massa. Misture tudo muito bem e deixe descansar por mais 15 minutos.

Após este segundo período de descanso, abra a massa, formando um retângulo.

Coloque o recheio no centro, deixando uma faixa de uns 4 centímetros para cada lado.

Depois levante as bordas cobrindo parte do recheio.

Coloque para assar em forno preaquecido a 180° C até que estejam dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14538-massa-de-pizza-e-pao-do-rafael.html>