

MASSA PARA PIZZA INTEGRAL

INGREDIENTES

350 g de água morna

200 g de farinha de trigo integral

300 g de farinha de trigo branca

1 colher (chá) de sal

7 g de fermento para pão liofilizado

MODO DE PREPARO

Misture todas as farinhas e o sal.

Em seguida, dissolva o fermento na água e vá adicionado na massa, sovando sempre (costumo utilizar a batedeira com o gancho).

Sove por uns 10 minutos até obter uma massa lisa e homogênea.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17530-massa-para-pizza-integral.html>