

MASSA FÁCIL PARA PIZZA

INGREDIENTES

- 500 g de trigo tipo 1
- 2 colheres (sopa) de óleo ou manteiga derretida
- 3 colheres (chá) de fermento em pó biológico seco instantâneo
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sobremesa) de açúcar
- água morna

MODO DE PREPARO

Para preparar a massa, coloque o trigo, o sal, o açúcar e o fermento em uma tigela e mexa-os.

Quando estiverem bem misturados, acrescente o óleo, misture novamente e aos poucos acrescente a água morna.

Sove bem a massa com as mãos até que a massa desgrude do fundo da tigela e das mãos.

Deixe descansar por 30 minutos.

Depois separe a massa em 4 bolinhas e deixe descansar por mais 15 minutos.

Preaqueça o forno em 180° C, por 10 minutos enquanto a massa descansa.

Pegue cada bolinha e abra-a dentro de uma forma (30 cm) e deixe pré assar por 25 minutos (se necessário deixe mais tempo).

Pronto, a massa está pronta para fazer suas pizzas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20924-massa-facil-para-pizza.html>