

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, a 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 180º C, por 10 minutos enquanto a massa descansa.
Pegue cada bolinha e abra-a dentro de uma forma (30 cm) e deixa pré assar por 25 minutos (se necessário deixe mais tempo).
Pronto, a massa está pronta para fazer suas pizzas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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