

PIZZA ECONÔMICA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

50 g de fermento de pão

1/2 copo de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Amorne a água e dissolva o fermento.

Misture na farinha e no sal e vá adicionando o óleo aos poucos, até ser absorvido pela massa e soltando das mãos.

Cubra com um pano a massa e coloque em um lugar escuro para descansar por 40 minutos (vai crescer muito) e divida a massa e abra em uma forma de pizza untada.

Essa massa dá 4 pizzas médias.

Pre-asse por 5 minutos e recheie a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23625-pizza-economica.html>