PIZZA MASSA NA MÁQUINA DE PÃO

INGREDIENTES

1 copo de água de 220 ml

1/2 colher (chá) de sal

1/2 colher (chá) de açúcar

1 e 1/2 colher (sopa) de margarina

1/2 colher (sopa) de azeite

3 copos de farinha de trigo

1 e 1/2 colher (chá) de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na máquina de pão, sendo primeiramente os líquidos, depois os sólidos e, por último, o fermento.

Inicie o ciclo 13 da maquina de pão, de duração 1 hora.

Depois que terminar, retire da máquina de pão e coloque mais farinha de trigo se necessário.

Abra a massa, distribua em duas formas e leve ao forno pra pré cozinhar.

Depois retire, coloque recheio de sua preferência e leve novamente ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24908-pizza-massa-na-maquina-de-pao.html