

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 máquina 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>