

MASSA DE PIZZA FÁCIL E SABOROSA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo sem fermento e peneirada

2 ovos inteiros

1 colher (sopa) de margarina (a colher de sopa tem que ser bem cheia de margarina)

1 colher (sopa) rasa de açúcar

1 pitada de sal

3 sachês de fermento biológico seco

3 colheres (sopa) de leite em pó

água bem morna

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes secos no recipiente fundo e misture bem e menos o leite em pó.

Coloque o leite em pó numa xícara de chá e adicione a água bem morna aos poucos, para dissolver bem o leite e reserve.

Nos ingredientes secos, adicione os ovos e a margarina, misture bem.

Em seguida, adicione o leite bem morno aos poucos e continue misturando a massa até soltar das mãos e da vasilha.

Se a massa estiver molhada demais, acrescente o trigo; se a massa estiver seca demais, acrescente o leite morno (mas bastante cuidado, a massa tem que está no ponto).

Em seguida, cubra a vasilha com um pano de prato úmido e deixe descansar por 40 minutos.

Unte a assadeira para pizza somente com pouca margarina, espalhe na mesa de mármore higienizada um pouco de farinha de trigo e abra a massa.

Coloque a massa aberta na assadeira e, se precisar, corte as bordas da massa e sobre-a para o cantinho da assadeira.

Fure a massa com um garfo, coloque no forno já aquecido e deixe assar na temperatura de 200° C por 3 minutinhos.

Deixe a massa esfriar, espalhe o molho e coloque o recheio de sua preferência, leve ao forno novamente para gratinar.

Essa receita rende 2 pizzas grandes (fiz, metade mussarela e calabresa)

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/25042-massa-de-pizza-facil-e-saborosa.html>