MASSA DE PIZZA LEVE

INGREDIENTES

1 tablete de fermento biológico fresco

5 colheres de óleo

500 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar

1 e 1/2 colher (sopa) de sal

1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, adicione a medida de fermento biológico, o sal e o açúcar e misture bem.

Em seguida adicione a água e o óleo novamente e continue misturando bem.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo e sove a massa com as mãos.

Quando a massa desgrudar das mãos, é sinal de que ela está no ponto.

Deixe a massa descansar por 20 minutos.

Enquanto a massa descansa, preaqueça o forno em 180° C por 10 minutos.

Novamente amasse bem a massa, unte uma forma para pizza e distribua a massa.

Você pode rechear a pizza a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25961-massa-de-pizza-leve.html