

MASSA DE PIZZA FÁCIL E DELICIOSA

INGREDIENTES

- 300 ml de água morna
- 1 pacote de fermento biológico seco (próprio para pães e pizzas)
- 1 colher de sopa de açúcar refinado
- 2 colheres de sopa de azeite
- 500 g de farinha de trigo
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Preaqueça o forno a 180°C.
- Misture a água, o fermento, o açúcar e azeite, até dissolver e reserve por 10 minutos.
- Junte a farinha e o sal em uma tigela.
- Abra um buraco no meio da farinha e do sal na tigela.
- Acrescente a mistura do fermento.
- Amasse, até desgrudar das mãos.
- Pode ser que precise de mais farinha.
- Deixe descansando dentro do micro-ondas ou do forno, desligados, por 1 hora.
- Depois de 1 hora, sove bem pra tirar o ar e divida a massa em 4 partes iguais.
- Abra com rolo ou ajeitando direto na forma.
- Pré-asse, até dourar, com molho e queijo mussarela.
- Recheie a gosto e volte ao forno para finalizar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27825-massa-de-pizza-facil-e-deliciosa.html>