

# 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-assee, até dourar, com molho e queijo mussarela.

Recheie a gosto e volte ao forno para finalizar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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