

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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