MASSA PIZZA GOSTOSA E FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA BASE (ESPONJA):

Massa base (esponja):100 g de farinha de trigo

250 ml de água em temperatura ambiente

30 g (3 tabletes) de fermento biológico fresco ou 10 g (1 colher de sopa) de fermento biológico seco

MASSA PIZZA:

Massa pizza:massa base (esponja)

900 g de farinha de trigo

400 ml de água em temperatura ambiente

10 g (1 colher de sopa) de sal

20 g (2 colheres de sopa) de açúcar

180 ml de óleo (azeite, óleo de soja, o de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa base (esponja) e deixe fermentar, até ficar semelhante a uma esponja, fofa e esburacada.

Adicione o açúcar e o óleo à massa base e misture bem.

Após incorporar o óleo e o açúcar, coloque a toda a farinha e espalhe o sal com cuidado pois ele pode matar o fermento.

Vá adicionando os 400 ml de água, até conseguir o ponto da massa.

A massa deve ficar elástica e fácil de trabalhar, se necessário adicione mais água ou farinha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28763-massa-pizza-gostosa-e-facil.html