

MASSA DE PIZZA INTEGRAL

INGREDIENTES

300 ml de leite morno
3 colheres de sopa de azeite
2 xícaras de farinha de trigo integral
1 xícara de farinha branca
1 envelope de fermento biológico
1/4 xícara de aveia em flocos finos
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture as farinhas, o fermento, a aveia e o sal em uma vasilha.

Coloque o leite e o azeite e misture tudo até formar uma massa homogênea, se necessário coloque mais farinha branca.

Cubra a massa com um pano de prato e deixe descansar por 30 minutos.

Abra a massa e coloque numa forma untada.

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos.

Retire do forno, coloque o molho e o recheio de sua preferência.

Coloque no forno novamente até derreter ou assar o recheio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29805-massa-de-pizza-integral.html>