

MASSA FÁCIL PARA ESFIRRAS, HAMBÚRGUER ASSADO, PIZZA E ENROLADINHOS ASSADOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo comum (sem fermento) peneirada

3 xícaras de leite morninho

1 colher de sopa de sal

2 colheres de sopa de açúcar

1 xícara de óleo

60 g de fermento biológico fresco

gemas para pincelar

100 g de parmesão (opcional)

RECHEIO DE SUA PREFERÊNCIA:

Recheio de sua preferência: Carne moída

Frango

Frango com catupiry

Molho de salsinha etc

Queijo e presunto

MODO DE PREPARO

PARA PIZZA:

Para pizza: Preaqueça o forno em fogo baixo.

Enfarinhe a mesa.

Faça bolotas com a massa do tamanho desejado, abra com o rolo de forma que permaneça em formato redondo.

Deixe a massa fininha (pois ela cresce um pouquinho).

Faça furos com o garfo em toda a extensão da pizza.

Pré-asse em fogo baixo, uns 5 minutos.

Retire do forno, passe extrato de tomate e coloque sobre os ingredientes de sua preferência, capriche!

Volte com a pizza ao forno e termine de assar em 15 a 20 minutos.

Fica uma massa fininha e gostosa.

Aproveite! Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33335-massa-facil-para-esfirras-hamburguer-assado-pizza-e-enroladinhos-assados.html>