

# 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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/33335-massa-facil-para-esfírras-hamburguer-assado-pizza-e-enroladinhos-assados.html>