

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!

©2024 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>