MASSA DE PIZZA ECONÔMICA

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo sem fermento

50 g de fermento biológico para massas

água morna(bem morna se não corta o efeito do fermento, assim influenciando na sua ação)

sal a gosto

oléo para untar

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de trigo em uma tigela.

Coloque o fermento e misture-os.

Faça um buraco no meio dessa mistura.

Acrescente a água aos poucos, até a massa ficar no ponto que possa trabalhar.

Trabalhe um pouco a massa e depois acrescente o sal (pois se colocar antes o sal corta o efeito do fermento).

Cubra a massa e coloque em um local abafado.

Deixe descansar por 40 minutos.

Em uma superfície polvilhe com farinha de trigo e abra a massa.

Coloque a massa na assadeira untada.

Cubra com molho de tomate, queijo(base de toda pizza) e coloque o recheio de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35769-massa-de-pizza-economica.html