

MASSA BÁSICA PARA PIZZA

INGREDIENTES

3 tabletes de fermento fresco ou 1 envelope de fermix (1 colher de sopa)

1 colher (sopa) de açúcar

1 xícara de leite morno

1 xícara de farinha de trigo

1 ovo inteiro

1 colher(chá) de sal

1/2 xícara de óleo

2 1/2 xícaras de trigo (400 g)

MODO DE PREPARO

Prepare o fermento básico na tigela com os 4 primeiros ingredientes e acrescente o ovo.

Adicione também o sal, o óleo e a farinha de trigo

Um ingrediente de cada vez, misturando bem.

Polvilhe uma superfície de trabalho com trigo.

Sove a massa até desgrudar das mãos.

Coloque na tigela, cubra e deixe descansar até dobrar de volume e forme o que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35982-massa-basica-para-pizza.html>