

MASSA PARA PIZZA DE FORNO À LENHA FÁCIL E CROCANTE

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 envelope de fermento em pó seco (10 g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Dissolva o açúcar na água morna.

Adicione o fermento.

Misture bem, dissolvendo totalmente o fermento.

Cubra com filme bem esticado e deixe descansar por 10 minutos.

Reserve.

Numa tigela grande misture o sal e a farinha de trigo.

Adicione a mistura reservada e misture tudo até formar uma massa leve e homogênea (se necessário, acrescente mais água ou farinha de trigo).

Sove bastante a massa.

Cubra novamente a massa e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume.

Divida a massa em cinco partes.

Abra a massa com um rolo.

Leve os discos de pizza para pré-assar em forno à lenha já aquecido.

Retire, cubra com molho de tomates e em seguida com o cobertura de sua preferência.

Leve novamente ao forno à lenha só para aquecer a cobertura.

Esta receita pode ser usada também para pizza doce.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/36142-massa-para-pizza-de-forno-a-lenha-facil-e-crocante.html>