

MASSA PARA PIZZA CASEIRA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de farinha
- 1 xícara de água morna
- 30 g de fermento fresco
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de café de açúcar

MODO DE PREPARO

Esquente a água, dissolva o fermento nela e junte o óleo, o sal e o açúcar.

Vá adicionando a farinha e misture com as mãos por uns 10 minutos até a massa começar a desgrudar da mão.

Se for necessário, acrescente mais farinha para chegar ao ponto ideal da massa.

Divida a massa em umas 3 bolas e cubra com um pano úmido por pelo menos 40 minutos.

Quanto mais tempo a massa descansar, mais fofo ficará.

Depois disso, estique as massas com as mãos ou com um rolo e coloque em formas untadas.

Adicione o recheio e asse em forno alto por cerca de 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37202-massa-para-pizza-caseira.html>