MASSA DE PIZZA MUITO BOA

INGREDIENTES

300 g de farinha de trigo

5 g de fermento biológico fresco

2 colheres de sopa de açúcar

1/2 colher de sal

1 colher de óleo

1 gema

150 ml de leite

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar e o fermento a vá amassando com uma colher até formar uma pastinha meio líquida.

Misture a farinha e o sal, mexa um pouco e acrescente o leite, a gema e o óleo.

Mexa sem amassar para a massa ficar macia.

Reserve a massa em uma tigela coberta com um pano ou uma sacola e deixe crescer.

Depois de crescer é só abrir a massa e por para pré-assar até fazer umas bolhas na massa.

Depois de pré-assar recheie como quiser e asse até o recheio assar também.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38788-massa-de-pizza-muito-boa.html