MASSA DE PIZZA (PIZZAIOLO)

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

25 g de fermento fresco

2 colheres de sopa de sal

4 colheres de sopa de açúcar

2 gemas

2 colheres de sopa de azeite

1/2 litro de leite

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha numa tigela, dissolva o fermento no açúcar , coloque este e todos os outros ingredientes na farinha adicionando o leite aos poucos. Sove bem a massa, divida-a em 5 partes fazendo bolinhas. Deixe-as crescer por 50 minutos, cobertas com plástico, sove novamente e deixe crescer mais um pouco.

Abra a massa com o rolo em uma superfície polvilhada. Cubra com molho e recheie de acordo com sua preferência. Asse em forno alto 250ºC por 10 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39575-massa-de-pizza-pizzaiolo.html