

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 250°C por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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