

MASSA DE PIZZA DO ODAIR

INGREDIENTES

1 colher (sopa) fermento biológico em pó

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) rasa de sal

2 colheres (sopa) de óleo

1 xícara (chá) de água morna

3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Numa vasilha adicione o açúcar, sal, fermento e o óleo, misture.

Acrescente a água morna e dissolva bem, mais ou menos uns 3 minutos.

Aos poucos acrescente uma a uma das xícaras de farinha de trigo.

Misture bem até que os ingredientes desgrudem da vasilha.

Com as mãos sove bem a massa.

Coloque um plástico sobre a massa e deixe descansar por 30 minutos.

Depois do descanso para abrir a massa é necessário uma superfície lisa e enfarinhada.

Divida a massa em duas partes.

Abra com um rolo e coloque na assadeira.

Aqueça bem o forno.

Pré-asse a massa já com o molho pronto de tomate sem o recheio por 15 minutos com a grelha do forno alta.

Recheie a gosto e leve ao forno por mais ou menos 10 a 11 minutos dependendo do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/39765-massa-de-pizza-do-odair.html>