

MASSA BASE PARA PÃES E PIZZAS

INGREDIENTES

600 ml de água

5 colheres de (sopa) açúcar

1 colher de (chá) sal

1/2 xícara (chá) de margarina

3 colheres de (sopa) de leite supra soy integral ou leite em pó à sua escolha

1 e 1/2 pacote de fermento granulado para pão

800 g de farinha de trigo sem fermento

MODO DE PREPARO

Amorne a água, junte a margarina e mexa até derreter.

Coloque o açúcar, o sal e continue mexendo até dissolver o açúcar completamente.

Em seguida junte o fermento e misture bem. Tampe e deixe descansar até formar bolhas, num local livre de corrente de ar.

Junte a farinha peneirada aos poucos sempre mexendo com uma colher. Quando começar a ficar pesado ao mexer é hora de por a mão na massa. O ponto da massa é até desgrudar das mãos.

Deixe descansar num local apropriado até que a massa dobre de volume.

Modele seus pães ou pizzas e deixe dobrar o tamanho para poder assá-lo em seguida no forno de 200°C até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40876-massa-base-para-paes-e-pizzas.html>