

MASSA PARA PIZZA – BUONA SERA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
2,5 a 3 xícaras de água morna
30 g de fermento biológico
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) sal
100 ml de óleo
50gr de manteiga
(filme plástico pvc para alimentos)

MODO DE PREPARO

Adicione à água morna (coloque o dedo na água, se conseguir permanecer por 10 segundos a água está no "ponto"), em pote grande. E em seguida, o fermento, açúcar e sal. Misture com a mão ou colher até dissolver o fermento.

Adicione o fermento, a manteiga e por último o óleo. Amasse bem até desgrudar da mão. Caso necessário adicione mais farinha até formar uma massa macia e não grudenta.

Deixe descansar até dobrar de tamanho.

Divida a massa em 4 a 5 partes, amasse separadamente as partes e coloque em formato de bola.

Enrole a massa em um filme plástico pvc e deixe crescer por no mínimo 30 minutos (quanto mais tempo de descanso, mais fácil para trabalhar).

Abra a massa com um rolo e em uma mesa enfarinhada, coloque em uma forma e recheie!

Caso desejar ao invés de deixar a massa crescer pela 2ª vez, pode-se armazenar na geladeira por até 2 dias, porém a geladeira deverá estar abaixo de 5 graus para dar certo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42023-massa-para-pizza-buona-sera.html>