# 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 está abaixo de 5 graus para dar certo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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