

MASSA DE PIZZA SEQUINHA

INGREDIENTES

500 ml de água morna

mais ou menos 1 kg de farinha de trigo

40 g de fermento de pão

1/2 xícara de óleo

1 colher de café de sal

1 colher de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente disponha a água, o óleo, o sal, o açúcar e o fermento, adicione um pouco de farinha, faça um mingau e deixe fermentar.

Adicione a farinha de trigo aos poucos até desgrudar das mãos.

Sove a massa até que fique uniforme.

Faça 5 bolas de massa e deixe crescer.

Após crescer abra em discos, pré-asse por 10 minutos.

Em seguida faça a sua pizza com o recheio de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42169-massa-de-pizza-sequinha.html>