

MASSA DE PIZZA MADAMAC

INGREDIENTES

5 kg de farinha
300 ml óleo
1/2 pote de manteiga com 90% de lipídios (importante)
300 ml de cerveja
300 ml de água morna (importante)
Dar a liga, o ponto da masa com leite. cerca de 1 litro
300 g de fermento para pão
150 g de queijo ralado
3 colheres sopa de sal
3 colheres sopa de açúcar
12 ovos

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o sal e o açúcar até dissolver e virar líquido.

Misturar os ingredientes líquidos e bater tudo, juntar os ingredientes sólidos e dar o ponto com o leite.

Faça bolas com a massa e espere descansar por 1 hora.

Após abra as bolas forme os discos.

Coloque a base numa forma própria para pizzas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42365-massa-de-pizza-madamac.html>