

# MASSA INTEGRAL PARA PIZZA

## INGREDIENTES

600 g de farinha de trigo  
400 g de farinha integral  
25 g de sal  
10 g de açúcar  
40 g fermento biológico fresco ou 13 gr do seco  
550 ml de água  
35 g margarina de uso geral s/ sal  
15 g/ml de azeite extra virgem  
30 g de leite em pó  
5 g de melhorador (opcional)

## MODO DE PREPARO

Misture primeiro os ingredientes secos (farinha, sal, açúcar, leite em pó, melhorador), misture bem.

Acrescente margarina e o azeite.

Misture bem.

Acrescente aos pouco a água e continue mexendo.

Se precisar acrescente um pouco mais de farinha até dar o ponto.

Quando a massa não estiver mais grudando na mão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43421-massa-integral-para-pizza.html>