MASSA DE PIZZA ARTESANAL

INGREDIENTES

250 ml de leite morno

10g de fermento biológico seco (1 pacote)

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de sal

1/2 xícara de chá de óleo de soja ou azeite

farinha de trigo o quanto baste par dar o ponto na massa

recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Junte o leite morno, óleo, acúcar, sal e fermento.

Bata por uns 3 minutos até ficar homogênea a mistura.

Acrescente aos poucos a farinha até a massa soltar das mãos (em média 600 g).

Separe o restante da farinha para trabalhar a massa posteriormente (4 colheres de sopa em média).

Divida a massa em duas bolas bem feitas para facilitar a fermentação.

Coloque-as num recipiente fechado para fermentar por, em média, 40 minutos.

Após esse período, abra as bolas formando os discos de pizza.

Coloque-os num assadeira enfarinhada.

Recheie a gosto.

Asse no forno preaquecido em 280°C por 15 minutos em média (até as bordas dourarem).

Delicie-se!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45790-massa-de-pizza-artesanal.html