MASSA DE PIZZA PARA FORNO A LENHA (COM SEMOLINA)

INGREDIENTES

700 g de farinha de trigo tipo 1 de qualidade

700 g de farinha de trigo duro (semolina)

36 g de sal

36 g de açúcar

4 colheres de sopa de azeite

10 colheres de sopa de óleo (eu uso de girassol)

60 g de fermento biológico fresco (4 tabletes)

600 ml de água filtrada (temperatura ambiente)

MODO DE PREPARO

Em uma base lisa, misturar as duas farinhas (a branca com a amarela)

Misturar as 4 colheres de azeite e as 10 colheres de azeite na farinha de forma grosseira.

Com as mãos esfarele os tabletes de fermento em um recipiente.

Adicione o açúcar no recipiente e vá mexendo até o fermento derreter.

Após bem derretido junte o fermento com a farinha e mexa um pouco grosseiramente.

Junte o sal com a água e vá colocando aos poucos na massa e misturando.

Depois é só sovar por uns 5 minutos, até ficar uma massa uniforme

Dica para desgrudar a massa da mão coloque um pouco de farinha nas mãos após uns 2 minutos.

Deixe descansar por uma hora com um pano úmido por cima

Separe em 7 bolinhas de 300 g.

Depois é só abrir e usar o recheio de sua preferência.

Fica uma massa leve, fácil de abrir e crocante se aberta bem fininha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46471-massa-de-pizza-para-forno-a-lenha-com-semolina.html