MASSA DE PIZZA FÁCIL E GOSTOSA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo sem fermento

1 envelope de fermento biológico seco (20 g)

1 colher (sopa) rasa de sal

1 colher (chá) de açúcar

6 colheres de óleo

200 ml de água levemente aquecida

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, junte todos os ingredientes e misture bem, sovando a massa até desgrudar da mão.

Deixe a massa descansar por 20 minutos, até que ela cresça cerca de 50% a mais do seu volume inicial.

Sove mais um pouco e deixe descansar por mais 5 minutos.

Unte duas formas redondas com margarina.

Abra a massa, uniformemente nas formas, e asse em forno pré-aquecido a 180 °C, por cerca de 20 minutos, ou até que a borda fique dourada.

Retire do forno e acrescente o recheio de sua preferência.

Retorne a pizza ao forno e asse por mais 5 minutos, ou até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47475-massa-de-pizza-facil-e-gostosa.html