

PÃO SÍRIO OU MASSA PARA PIZZA

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de óleo de soja
- 1 ovo
- 1 copo (200 ml) de água
- 1 colher de chá de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Misture tudo, sove bem a massa e deixe descansar por 30 minutos.

Em uma mesa polvilhada abra a massa com o rolo deixe mais ou menos com 1 cm, corte em círculos, polvilhe farinha de trigo por cima.

Leve assar até que fique levemente dourado em forno preaquecido(180°C) cerca de 25 minutos.

Pode ser usado para sanduiches ou como massa para pizzas pré-prontas e pode ser congeladas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47622-pao-sirio-ou-massa-para-pizza.html>