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 descançar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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