

# MASSA DE PIZZA CROCANTE CASEIRA

## INGREDIENTES

250 ml de leite  
2 colheres (sopa) de fermento biológico  
1 colher (sopa) de açúcar  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 colher (chá) de sal  
1 colher (sopa) de margarina  
1 colher (sopa) de azeite de oliva  
Farinha até dar ponto de bola

## MODO DE PREPARO

Primeiramente, misture o leite, o fermento, o açúcar e as duas colheres (sopa) de farinha  
Deixe descansar por 10 minutos aproximadamente  
Cubra com papel ou plástico até crescer, aproximadamente 40 minutos  
Enquanto isso, prepare os ingredientes para o recheio a sua escolha  
Preaqueça o forno por 15 minutos na temperatura alta  
Unte a forma de pizza com azeite de oliva  
tomate e leve ao forno por 10 minutos para pré assar  
Retire do forno e coloque o recheio  
Asse por mais 20 minutos ou até dourar a borda

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4995-massa-de-pizza-crocante-caseira.html>