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