

MASSA DE PIZZA COM MÁQUINA DE FAZER PÃO

INGREDIENTES

- 1 copo de água 220 ml
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 1 1/2 colher de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Retire a forma de assar de dentro da máquina de pão e adicione todos os ingredientes na ordem acima.

Recoloque a forma de assar na máquina de pão.

Selecione o ciclo massa. Na panificadora arno ciclo 11, somente bate não assa. feche a tampa e pressione o botão iniciar /parar

Quando a massa estiver pronta retire da forma de assar e com ajuda de um rolo estique a massa bem fininha depende se a massa ficar muito mole acrescentar trigo até acertar o ponto, que não grude mais, coloque numa forma de pizza untada.

Aqueça o forno e após aquecido leve a massa por uns 8 minutos, retire recheie a gosto e deixe uns 15 minutos, dependerá do tipo de recheio, quando coloco tomates por cima e ele começar a murchar está no ponto de retirar.

Já fiz várias massas de pizza mas essa foi a mais fácil e fica bem saborosa.

Dica, quando a massa está esticada eu sempre recheio a borda com catupiri, fica uma delicia, é só deixar a massa para fora da forma, aplicar o catupiri e fechar com as mãos, veja na foto como fica pronta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53061-massa-de-pizza-com-maquina-de-fazer-pao.html>