

MASSA PARA PIZZA (IDEAL PARA FORNO A LENHA)

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo (Tipo 1)
- 30 g de fermento biológico fresco (para pão)
- 500 ml de água
- 6 g ou 1 colher (sobremesa) de açúcar refinado
- 5 g ou 1 colher (chá) de sal
- 12 g ou 1 colher (sopa) de margarina/manteiga (Sadia)
- 30 ml ou 2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Colocar o fermento biológico em um recipiente com um pouco da água, o açúcar e dissolver bem. Colocar a farinha de trigo em um recipiente ou mesa e adicionar o sal, fazer uma abertura no meio e adicionar o fermento biológico dissolvido. Adicionar o óleo e a margarina/manteiga e misturar bem com os dedos e adicionar o restante da água. Mexer tudo até virar uma massa e sovar por uns 15 minutos.

Colocar a massa pronta para descansar por 2 horas em um recipiente polvilhado com farinha de trigo ou já em 4 bolinhas em uma mesa polvilhada de farinha de trigo.

A massa irá crescer um pouco e depois é só abrir as pizzas com o rolo polvilhando sempre com farinha de trigo.

Se tiver deixado para descansar em um recipiente, ao cortar os 4 pedaços, fazer bolinha antes abrir a massa com o rolo.

Rende 4 pizzas grande.

Depois é só passar o molho de tomate de sua preferência e rechear a gosto, pode fazer a borda recheada deixando o disco maior.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53887-massa-para-pizza-ideal-para-forno-a-lenha.html>