

MASSA PARA PIZZA DA SOGRINHA

INGREDIENTES

400 ml de água morna

200 ml de óleo

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de sopa de sal

1 ovo

2 colheres de fermento biológico (ou 2 tabletes)

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque 200 ml de água morna, fermento, o açúcar e um pouco de farinha, mais ou menos 2 colheres cheias.

Misture bem. Pegue um pano de prato ou uma toalhinha, forre na bacia e deixe fermentando.

Quando estiver espumando bastante, já pode começar a preparar a massa.

Se demorar para espumar pode ser que o fermento esteja velho.

Nessa mesma bacia adicione mais 200 ml de água morna, óleo, ovo e o sal.

Coloque a farinha aos poucos, no começo pode usar uma colher de pau para misturar, depois com as mãos amasse bem até que desgrude. Com certeza sobrará farinha, não se usa exatamente 1kg.

Para amassar puxe a massa para frente e dobre para trás, rodando fazendo esse mesmo movimento, fazendo com que a massa fique redonda.

Deixe descansar até crescer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55556-massa-para-pizza-da-sogrinha.html>