MASSA DE PIZZA SEM ERRO

INGREDIENTES

10 g de fermento seco para pizza

1 xícara de água morna

1 colher (sopa) de açúcar aproximadamente

sal a gosto (eu uso uma colher bem pequena, tipo chá)

500 g de farinha de trigo aproximadamente

5 a 7 colheres de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente primeiro o sal, o açúcar e o fermento

Acrescente água morna, tem que ser morna

Deixe por aproximadamente 5 minutos fazendo o efeito do fermento

Num outro recipiente misture a farinha de trigo com o óleo ou azeite ao seu critério uma opção apenas

Passando o tempo do fermento agir você acrescenta ele junto a massa misturando com uma colher,

Transfira pra um lugar aonde possa sovar a massa se necessario pode colocar mais um pouco de farinha, depende da umidade de cada farinha

Sove a massa até ela desgrudar da mão

Coloque numa bacia cubra com pano de prato ou filme e deixe descansar por uns 50 minutos 1 hora

Não esquece de fura com o garfo

Leve no forno já aquecido por uns 10 minutos

Tire, recheie da sua forma e volte para o forno até o queijo derreter

Gente essa massa não tem erro

Fica ótima

Dica

Essa dica também serve pra quem quer acelerar o crescimento da massa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/627-massa-de-pizza-sem-erro.html