MASSA DE PIZZA CROCANTE

INGREDIENTES

1 pacote de fermento biológico seco instantâneo de 10 g

2 colheres (chá) de açúcar

150 ml de água morna

250 g de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de azeite de oliva ou óleo de soja

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça a água, deixando

Em seguida, dissolva o açúcar, junte o fermento biológico e mexa bem

Deixe descansar por 10 minutos (vai formar uma espuma volumosa nessa mistura)

Em outro recipiente, coloque a farinha, o sal a gosto (sugiro uma boa pitada) e o azeite de oliva

Junte a mistura do fermento com a da farinha e sove bastante até a massa soltar das mãos (talvez seja necessário adicionar um pouco mais de farinha, caso a massa esteja grudando)

Deixe a massa descansar por 40 minutos, pois após esse período o volume da massa irá dobrar

Divida a massa em 2 bolas e comece a abri

Fure a massa com um garfo (para não inchar) e leve ao forno alto para pré assar até a borda dourar levemente

Recheie as pizzas a seu modo e retorne ao forno para terminar de assar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8686-massa-de-pizza-crocante.html