MASSA MINI PIZZA

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo (ou quanto baste)

200 ml de água morna

1 pacote de fermento seco biológico (10 g)

1/2 xícara (chá) de óleo

1 colher (chá) de sal

1 colher (café) de açúcar

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento na água morna até diluir completamente

Misture o açúcar e o sal; mexa até diluir completamente

Adicione o óleo e misture bem

Em uma vasilha, acrescente o líquido diluído e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, mexendo bem até desgrudar completamente das mãos

Trabalhe bem com a massa por aproximadamente 10 minutos ou até que comece a soltar bolhas da massa

Feito isso, deixe a massa descansar por 30 minutos, coberta com pano

Após o descanso da massa, mexa mais um pouco e faça cortes na massa; enrole fazendo bolas

Abra a massa não muito grossa, e adicione molho de tomate

Acrescente o recheio de sua preferência

Asse por aproximadamente de 10 a 15 minutos em forno preaquecido a 220

Essa massa pode ser congelada, quando pré assada por mais ou menos 8 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9465-massa-mini-pizza.html