

MASSA DE PIZZA DE PIZZARIA

INGREDIENTES

- 1 3/4 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 saquinho de fermento biológico
- 3/4 xícara de água morna

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa

Faça uma bolinha com massa e deixar descansar dentro de uma vasilha sob um pouco de farinha de trigo, tapada com uma sacola por 1 hora ou até dobrar de tamanho

Abra a massa com um rolo até ficar com formato de pizza

Após, coloque o recheio de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10665-massa-de-pizza-de-pizzaria.html>