

# MASSA PIZZA PARA POUCAS PESSOAS

## INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo
- 1 xícara de água morna
- 10 g de fermento biológico seco
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 1/4 de xícara de óleo de soja
- 2 colheres (sopa) de cachaça

## MODO DE PREPARO

- Misture o fermento na água morna até diluir
- Misturar 300 g de farinha, sal e açúcar
- Adicione o fermento com a água e o óleo até ficar uma consistência pastosa
- Acrescente a cachaça e mexa bem
- Ir acrescentando o restante da farinha até desgrudar da mão
- Misture e sove com vontade a massa
- Deixe descansar por no mínimo 3 horas
- Ideal se puder descansar de 10 a 12 horas
- Quanto mais tempo puder deixar, melhor
- Após o período de descanso, abra a massa com rolo de massa ou com garrafa de vidro (vinho, cerveja)
- A massa deve ser pré
- Essa receita rende 1 pizza grande e uma brotinho, ou duas pizzas médias

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1517-massa-pizza-para-poucas-pessoas.html>