

MASSA DE PIZZA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)
- 500 ml de água morna
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 40 ml de óleo
- 1 ovo
- 20 g de fermento biológico fresco (em tabletes)

MODO DE PREPARO

- Em uma vasilha grande, adicione o fermento biológico fresco e o açúcar
- Misture os dois até entrar em reação e derreter completamente e ficar líquido
- Assim que derreter, adicione o ovo e o óleo e mexa
- Adicione a água e continue mexendo
- Adicione o sal e continue mexendo
- Adicione 80
- Se necessário, adicione o restante
- Mexa com a mão até soltar das mãos
- Passa para a bancada e sove a massa por uns 10 minutos
- Faça uma bola e corte em 4 pedaços
- Deixe as 4 bolas de massa descansar por 40 minutos (com toalha úmida em cima)
- Pode congelar, se quiser

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/696-massa-de-pizza.html>