

# MASSA DE PIZZA DO BRANDI

## INGREDIENTES

- 3 a 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa fermento biológico seco
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 e 1/2 xícaras de água morna
- 2 colheres (sopa) de óleo

## MODO DE PREPARO

Misture o açúcar, o óleo, a água e o fermento

Sove a massa até que fique elástica e macia

Após descansar, divida a massa em duas partes e abra com o rolo até o tamanho da assadeira (35 cm de diâmetro)

Coloque o recheio de sua preferência, leve ao forno de 15 a 25 minutos (dependerá do tipo de forno)

Você deve ir verificando a massa, até que esteja assada a seu gosto

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7095-massa-de-pizza-do-brandi.html>