

MASSA DE PIZZA ITALIANA

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de farinha

3 colheres (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de açúcar

15 g fermento fresco

1/2 colher (chá) de sal

1/2 xícara de leite (ou água) morno.

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a farinha e o açúcar e reserve

Em uma bacia média, dissolva todo o fermento no leite morno

Em seguida, coloque o azeite e mexaz bem

Adicione a mistura de farinha e açúcar aos poucos, até atingir o ponto que a massa desgrude das mãos, sove bem

Em seguida, abra a massa e coloque em uma assadeira untada com azeite, termine de moldar e leve ao forno por 15 minutos para pré

Monte a pizza e volte ao forno até que esteja no ponto

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7508-massa-de-pizza-italiana.html>