

# MASSA BÁSICA DE PIZZA

## INGREDIENTES

220 g de farinha de trigo  
5 g de fermento biológico seco  
4 g de açúcar  
5 g de sal  
5 ml de óleo  
120 ml de água

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes  
Sove bem até a massa ficar losa e homogênea e forme uma bola  
Deixe uma hora em temperatura ambiente  
Abra em disco e passe o molho de tomate  
Retire do forno a massa pré  
Cubra a pizza com a cobertura desejada  
Asse a 330 °C

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7739-massa-basica-de-pizza.html>