

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 Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7740-massa-basica-de-pizza-2.html>