

MASSA DE PIZZA CASEIRA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo branca
500 ml de água
10 g (1 envelope) de fermento biológico seco
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 colher (sopa) de sal
1 ovo
40 ml [aprox. 2 e 1/2 colheres (sopa)] de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Ativar o fermento (procedimento chamado de “esponja”)
Misturar 100 g de trigo, 100 mL de água e todo o fermento biológico seco (10 g)
Incorporar bem os ingredientes em um recipiente e cobrir com um pano qualquer
Esperar 30 minutos até que ocorra a ativação do fermento
Fazer a massa
Adicione o restante da água (400 mL) em temperatura ambiente e o ovo e misture bem
Adicione a mistura com o fermento (esponja) e misture
Adicione o óleo ou azeite e misture
É importante saber que nem toda farinha tem a mesma capacidade de absorção de líquido, logo pode ser que seja necessário um pouco menos ou um pouco mais de água
Ao misturar e atingir um ponto na massa em que ela não grude tanto nas mãos nem esteja muito dura, retire a massa do recipiente e passe
Sove a massa por cerca de 10 a 15 minutos até que esteja bem lisa e ligeiramente elástica
Divida a massa em 4 partes iguais (faça cortes precisos, sem ficar “serrando” a massa) e posicione
Cubra as massas com um pano e deixe
Abra as massas com um rolo ou com as mãos e coloque em uma assadeira
Faça furos no fundo da massa com um garfo e coloque no forno pré
Em seguida, adicione o recheio de sua preferência e volte para o forno

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1238-massa-de-pizza-caseira.html>