

MASSA PIZZA PARA POUCAS PESSOAS

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo
1 xícara de água morna
10 g de fermento biológico seco
1 pitada de sal
1 pitada de açúcar
1/4 de xícara de óleo de soja
2 colheres (sopa) de cachaça

MODO DE PREPARO

Misture o fermento na água morna até diluir
Misturar 300 g de farinha, sal e açúcar
Adicione o fermento com a água e o óleo até ficar uma consistência pastosa
Acrescente a cachaça e mexa bem
Ir acrescentando o restante da farinha até desgrudar da mão
Misture e sove com vontade a massa
Deixe descansar por no mínimo 3 horas
Ideal se puder descansar de 10 a 12 horas
Quanto mais tempo puder deixar, melhor
Após o período de descanso, abra a massa com rolo de massa ou com garrafa de vidro (vinho, cerveja)
A massa deve ser pré
Essa receita rende 1 pizza grande e uma brotinho, ou duas pizzas médias

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1538-massa-pizza-para-poucas-pessoas.html>