

MASSA DE PIZZA CROCANTE CASEIRA

INGREDIENTES

250 ml de leite
2 colheres (sopa) de fermento biológico
1 colher (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de azeite de oliva
Farinha até dar ponto de bola

MODO DE PREPARO

Primeiramente, misture o leite, o fermento, o açúcar e as duas colheres (sopa) de farinha
Deixe descansar por 10 minutos aproximadamente
Cubra com papel ou plástico até crescer, aproximadamente 40 minutos
Enquanto isso, prepare os ingredientes para o recheio a sua escolha
Preaqueça o forno por 15 minutos na temperatura alta
Unte a forma de pizza com azeite de oliva
tomate e leve ao forno por 10 minutos para pré assar
Retire do forno e coloque o recheio
Asse por mais 20 minutos ou até dourar a borda

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4995-massa-de-pizza-crocante-caseira.html>