

# MASSA DE PIZZA ITALIANA

## INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de farinha  
3 colheres (sopa) de azeite  
1 colher (sopa) de açúcar  
15 g fermento fresco  
1/2 colher (chá) de sal  
1/2 xícara de leite (ou água) morno.

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a farinha e o açúcar e reserve

Em uma bacia média, dissolva todo o fermento no leite morno

Em seguida, coloque o azeite e mexaz bem

Adicione a mistura de farinha e açúcar aos poucos, até atingir o ponto que a massa desgrude das mãos, sove bem

Em seguida, abra a massa e coloque em uma assadeira untada com azeite, termine de moldar e leve ao forno por 15 minutos para pré

Monte a pizza e volte ao forno até que esteja no ponto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6406-massa-de-pizza-italiana.html>