MASSA DE PIZZA WALTER

INGREDIENTES

1 kg farinha (pode trocar 60% por farinha integral)

20 g fermento biológico seco

2 colheres (sopa) de açúcar

600 ml água morna

1 colher (chá) de sal

200 g manteiga

300 g de molho de tomate

150 ml de oleo

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande (aproximadamente 3 litros) misture o fermento com açúcar em 200 ml da água morna e deixe descansar por 10 minutos para a ativação do fermento

Adicione um pouco de farinha (1 xícara), o restante d

Adicione a farinha até começar a desgrudarda vasilha e das mãos

Farinhe, cubra com pano úmido e deixe descansar por 10 minutos

Separe em porções, boleie e deixe descansar por mais uns 10 minutos

Abra os discos na forma de pizza com 50 ml de óleo e pré asse com molho em fogo alto por 15 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6664-massa-de-pizza-walter.html