Receita de Massa de pizza crocante



Quer fazer em casa uma **massa de pizza fofinha e crocante**, como a das pizzarias? No TudoReceitas compartilho com você essa receita de **massa de pizza crocante** igual ou ainda melhor que as que você compra! Confira abaixo a lista de ingredientes e o preparo e experimente em sua casa, aposto que irá gostar.

3 convidados

1h 30m

Prato principal

Dificuldade média

Características adicionais: Custo econômico, Receita sem lactose, No forno

Ingredientes:

- ☐ 3 xícaras de Farinha de boa qualidade
- ☐ ½ xícara de azeite
- ☐ 1 colher de sopa de açúcar
- ☐ 1 xícara de água morna
- ☐ 1 pacote de fermento seco em pó

- [ ] 1 pitada de sal

Passos a seguir para fazer esta receita:

1 O primeiro passo dessa receita de massa de pizza caseira é **dissolver o fermento e o açúcar** na água. Em seguida adicione o azeite e misture.



2 Em um bowl coloque a farinha e o sal, adicione os ingredientes anteriores ao centro e vá mexendo. Espalhe um pouco de farinha em uma bancada limpa e sove a massa até que fique **lisinha e desgrudando** das mãos.

Dica: *A farinha mais indicada para essa receita é a farinha tipo 1.*



3 Volte com a massa para o bowl, tampe com um pano de prato limpo e **reserve por, no mínimo, 30 minutos** em um local escuro e quentinho (eu coloco dentro do forno desligado, apenas aquecido). Faça isso para que a massa cresça e fique com a consistência certa.



4 Após o descanso da massa abra com o rolo em formato redondo e coloque na forma de pizza com o recheio que você desejar. Leve a **assar no forno a 200°C por 15-20 minutos** ou até ficar douradinha e crocante.



5 Experimente minha receita de **massa de pizza crocante** e diga nos comentários o que achou! Suba foto do resultado final, vou gostar de conhecer.

Se está sem ideias para pizzas confira como fazer pizza caseira com salsicha, pizza quatro queijos e pizza caseira de frango e abacaxi. Bom apetite!



6



Se você gostou da receita de **Massa de pizza crocante**, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de Pizza.