

MASSA PARA PIZZA

INGREDIENTES PARA 3 BASES

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 10 MINUTOS + 2 HORAS E 30 MINUTOS

550g de farinha
25g de fermento de padeiro
3 colheres de sopa de azeite
300 ml de água
1 colher de chá bem cheia de açúcar
1 colher de chá bem cheia de sal fino
Farinha para polvilhar

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela coloque o fermento e o açúcar.
Adicione um pouco da água e misture tudo.
Depois de misturado, deixe repousar durante 5 minutos.
2. Dissolva o sal com um pouco de água.
3. Coloque a farinha numa tigela e faça um buraco no meio.
No buraco, coloque o fermento, o azeite e o sal dissolvido na água.
Comece a misturar com os dedos.
Junte a restante água.
Amasse tudo muito bem até deixar de «colar» nas mãos.
Forme uma bola e tape com um pano.
Deixe levedar durante 2 horas e 30 minutos.
4. Depois da massa levedada, polvilhe a bancada com farinha.
Coloque a massa sobre a farinha e divida-a em 3.
Forme uma bola de cada pedaço.
Estique a massa com o rolo da massa.
Quando a massa estiver em forma de círculo, levante a massa da bancada e com as mãos rode-a para que fique com o diâmetro desejado.
5. Coloque a base numa forma própria para pizzas.
Se não quiser utilizar as bases todas de uma vez, pode congelá-las.

Custo: 0.50 € ; Custo por base: 0.16 €

<http://www.saborintenso.com/f25/massa-pizza-15303/>

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro de Culinária com 420 páginas