



MASSA DE PIZZA EXTRAFINA MARIA INÊS

Ingredientes

- 1kg de Farinha de Trigo Maria Inês Pizza
- 10g de fermento biológico seco
- 550ml de água
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

- 1) Misture todos os ingredientes em um recipiente, amasse-os por 5 minutos até se formar uma massa lisa e enxuta que deve ser dividida em 15 partes iguais.
- 2) Faça bolinhas com estes pedaços de massa e deixe-as descansar por 30 min.
- 3) Com um rolo de macarrão, estique as massas até que fiquem bem finas e com formato de disco.
- 4) Pré-asse as pizzas em forma redonda de 30cm, em temperatura de 180°C por 4 minutos.
- 5) Após, monte-as nos sabores desejados e asse-as até que derreta o queijo por mais ou menos 8 min.

