



# MASSA DE PIZZA PARA FAZER EM CASA

## Ingredientes

- 2 xícaras de chá de Farinha de Trigo Maria Inês Pizza
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de fermento químico em pó (fermento para bolo)
- 1 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de cachaça
- 2/3 xícara de chá de leite

## Modo de preparo

- 1) Em uma bacia, misture todos os ingredientes, seguindo esta ordem: farinha, açúcar, fermento em pó e sal. Mexa bem, então, acrescente os líquidos: azeite, cachaça e leite.
- 2) Com as mãos, sove a massa até ficar bem uniforme, cerca de 10 minutos. Isso ajudará a massa a ativar o glúten, garantindo que ela fique crocante. Cubra com um pano e deixe descansar por 10 minutos.
- 3) Depois do tempo necessário, divida a massa ao meio.
- 4) Em uma bancada polvilhada com farinha de trigo, abra cada uma das partes da massa separadamente. Use um role de macarrão. Se não tiver, use uma garrafa de vidro. Polvilhe farinha de trigo sempre que necessário para a massa não grudar.





# MASSA DE PIZZA PARA FAZER EM CASA

## Modo de preparo

5) Não deixe a massa muito fina, para não ficar dura, e nem muito grossa, para não ficar mole. Deixe com a espessura de 0,5 (meio) cm aproximadamente. Em assadeiras untadas com azeite, leve as massas ao forno preaquecido a 220 °C por 10 minutos.

6) A massa ficará semiassada. Então, retire do forno e recheie com os ingredientes de sua preferência (sugestão: molho de tomate caseiro, muçarela e manjericão). Retorne ao forno para assar bem, cerca de 30 minutos, ou até dourar.

7) Massa de pizza crocante pronta!

