

# RECEITA DA MASSA DA PIZZA

## DICAS DA CHOBRITEA

### INGREDIENTES

700g de Farinha de Trigo  
30g de Fermento Biológico  
150ml de Água  
150ml de Leite Integral  
1 Colher de Chá de Açúcar  
1 Colher de Sopa de Sal

### Mistura

Coloque em uma xícara de 300ml, 2 tabletes de 15g de Fermento Biológico, 150ml de Leite integral, 150ml água, 1 colher de chá de açúcar orgânico. Aqueça no microondas por 1 min e deixe esfriar por 10 min.

Numa bacia coloque 350g de farinha de trigo, sal, a mistura morna da xícara, amasse bem com a mãos sem luvas, vai colocando o restante da farinha de trigo aos pouco até que a massa solte das mãos, solve a massa por uns 20 min até fica lisa e macia. Deixe descansar coberto por 1 hora.

