# **MASSA DE PIZZA**

INGREDIENTES

* 1 kg de farinha de trigo
* 30 g de fermento biológico
* 3 xícaras de água morna
* 3/4 xícaras de óleo
* 1 colher (chá) de sal
* 1 colher (chá) de açúcar
* 1 colher (sopa) de pinga

MODO DE PREPARO

* Misture o fermento, o sal e o açúcar em um pouco de água morna, até que o fermento esteja completamente dissolvido
* Em seguida, adicione metade da medida de farinha de trigo, o óleo e mexa até criar uma consistência pastosa
* Acrescente o restante da farinha de trigo, a água morna e misture bem
* Assim que a massa desgrudar das mãos, deixe crescer por 30 minutos
* Abra os discos, fure a massa com um garfo e pincele o molho
* Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 15 minutos