

# MASSA PARA PIZZA



## CONFEÇÃO

1. Coloque 25cl de água quente e 20g de fermento de padeiro fresco (ou 10g de fermento de padeiro seco) na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa para massa P1. Após 30 seg., junte 400g de farinha, uma pitada de sal e 2 c. de sopa de azeite.
2. No final do programa, estenda a massa e guarneça a gosto.

## INGREDIENTES

- 25 CL DE ÁGUA QUENTE
- 20 G DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO (OU 10G DE FERMENTO DE PADEIRO SECO)
- 400 G DE FARINHA
- UMA PITADA DE SAL
- 2 C. DE SOPA DE AZEITE