

RECEITAS

massa da pizza

Ingredientes

- 2 1/4 colheres de chá de fermento biológico seco ativo (1 envelope)
- 1 xícara de água morna (aproximadamente 110°F ou 43°C)
- 2 1/2 a 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar

Modo de

Preparo

- Em uma tigela pequena, misture o fermento com a água morna e o açúcar.
- Deixe descansar por cerca de 5-10 minutos, até que a mistura fique espumosa.
- Em uma tigela grande, misture 2 1/2 xícaras de farinha de trigo e o sal.
- Faça um buraco no centro.
- Despeje a mistura de fermento no buraco e adicione o azeite de oliva.
- Comece a misturar os ingredientes até formar uma massa. Se a massa estiver muito pegajosa, adicione um pouco mais de farinha. Se estiver muito seca, adicione um pouco mais de água.
- Amasse a massa em uma superfície enfarinhada por cerca de 5-7 minutos, ou até que fique macia e elástica.
- Coloque a massa em uma tigela levemente untada com azeite, cubra com um pano úmido e deixe descansar em um local morno por cerca de 1 hora, ou até que a massa tenha dobrado de tamanho.
- Após o tempo de descanso, a massa estará pronta para ser aberta e usada para fazer sua pizza. Abra a massa em um círculo ou retângulo, dependendo da forma que desejar, e adicione suas coberturas favoritas.
- Asse a pizza em um forno pré-aquecido a 220°C por 12-15 minutos, ou até que a massa esteja dourada e as coberturas estejam cozidas.

Recheio da pizza

Sabor

Calabreza

INGREDIENTES

- Molho de tomate
- Queijo mussarela ralado
- Pepperoni em rodelas
- Cogumelos frescos, fatiados
- Pimentão verde, cortado em tiras finas
- Cebola roxa, cortada em rodelas finas
- Azeitonas pretas, fatiadas
- Orégano seco
- Azeite de oliva

PREPARO:

1. Pré-aqueça o forno a 220°C.
2. Abra a massa de pizza (você pode usar a massa que preparei na resposta anterior) em um círculo ou retângulo, dependendo da forma desejada.
3. Espalhe uma camada de molho de tomate sobre a massa, deixando uma borda de cerca de 1,5 cm sem molho.
4. Espalhe uma generosa quantidade de queijo mussarela ralado sobre o molho de tomate.
5. Distribua as rodelas de pepperoni, os cogumelos fatiados, as tiras de pimentão, as rodelas de cebola e as azeitonas pretas sobre o queijo.
6. Polvilhe orégano seco sobre a cobertura.
7. Regue um fio de azeite de oliva sobre a pizza.
8. Asse no forno pré-aquecido por 12-15 minutos, ou até que a massa esteja dourada e crocante, e o queijo esteja derretido e borbulhante.
9. Retire do forno, deixe esfriar por alguns minutos e depois corte a pizza em fatias.

Sabor

À Moda

INGREDIENTES

- Molho de tomate (você pode usar molho de pizza ou fazer o seu próprio)
- Queijo mussarela ralado
- Linguiça calabresa picante (cortada em rodelas finas)
- Cebola roxa (cortada em rodelas finas, opcional)
- Azeitonas pretas (fatiadas, opcional)
- Orégano seco
- Azeite de oliva

PREPARO:

1. Pré-aqueça o forno a 220°C.
2. Abra a massa de pizza em um círculo ou retângulo, dependendo da forma desejada.
3. Espalhe uma camada de molho de tomate sobre a massa, deixando uma borda de cerca de 1,5 cm sem molho.
4. Espalhe uma generosa quantidade de queijo mussarela ralado sobre o molho de tomate.
5. Distribua as rodelas de linguiça calabresa picante sobre o queijo. Certifique-se de que as rodelas estejam uniformemente espalhadas pela pizza.
6. Se desejar, adicione as rodelas de cebola e as azeitonas pretas sobre a pizza.
7. Polvilhe orégano seco sobre a cobertura.
8. Regue um fio de azeite de oliva sobre a pizza.
9. Asse no forno pré-aquecido por 12-15 minutos, ou até que a massa esteja dourada e crocante, e o queijo esteja derretido e borbulhante.
10. Retire do forno, deixe esfriar por alguns minutos e depois corte a pizza em fatias.