

PIZZA



| Quantidade | Ingredientes |
|------------|---|
| 1kg | Farinha de trigo T 55* |
| 8g | Sal |
| 600g | Água |
| 11g | Levedura ou Saqueta de fermento seco |
| 1 dl | Óleo* ou azeite |
| | Orégãos a gosto (optativo) |

Alergénios alimentares:



Glúten



Soja

*conforme os ingredientes que se colocarem na pizza os alergénios variam.

Execução:

1. Colocar todos os ingredientes secos numa taça (farinha, sal, fermento, orégãos).
Juntar os líquidos (óleo e água morna).
2. Montar a batedeira com o gancho de massas. Deixar bater bem até que esteja descolada das paredes e comece a subir pela espiral. Se usar fermento de padeiro é preciso deixar levedar: colocar um pouco de óleo por cima da massa e tapar com película aderente e um pano; esperar até subir o dobro.

3. Se usar um fermento seco (por exemplo, Fermipan) depois de bater, dividir e pesar a massa em porções; moldar de acordo com o formato que se pretende. Esticar com o rolo e com os dedos dar-lhe forma.
4. Preparar o molho de tomate (pode-se utilizar o de lata mas, tem de ir ao lume para que fique com consistência): pôr numa frigideira azeite, cebola e tomate, deixar ferver até que fique apurado, temperar com sal e orégãos.
5. Espalhar o molho por toda a pizza (não é preciso muita quantidade basta o suficiente para a colorir). Levar ao forno a 200º C, 3 a 4 minutos, para que fique meia-cozida e pare de levedar.
6. Cortar os ingredientes que se pretendem usar (fiambres, bacon, cogumelos, etc.) e colocar sobre a base da pizza. Numa bacia misturar o queijo, os orégãos e um pouco de azeite. Cobrir a pizza com este preparado.

Dá para 90 peças de 20 gramas.

Dá para 60 peças de 30 gramas.

Dá para 8 peças de 200 gramas.

Nota: podem-se congelar as placas meias cozidas com o molho de tomate de modo a que quando seja preciso, se usem mais facilmente.