



## Sugestão de preparo para pizza



## INGREDIENTES

QUANTIDADE

QUANTIDADE

|   |                |            |
|---|----------------|------------|
| Farinha de trigo 101 Premium pizza            | 5 kg           | 100%       |
| Água gelada ( $\pm 2$ a $5^{\circ}\text{C}$ ) | $\pm 2.650$ kg | $\pm 53\%$ |
| Fermento Fresco Biológico (Hidratado)         | 100 g          | 2%         |
| Sal   | 125 g          | 2,5%       |
| Açúcar  | 250 g          | 5%         |
| Azeite de Oliva                               | 400 g          | 8%         |



## MODO DE PREPARO

- 1- Coloque na masseira: **Farinha de Trigo 101 PIZZA**, açúcar e o sal em seguida ligue a masseira na velocidade 1 para homogeneizar os ingredientes. Adicione aos poucos a água gelada
- 2- Incorpore o azeite de oliva e bata por 3 minutos ainda na velocidade 1.
- 3- Depois da massa ficar homogênea passe para velocidade 2 e adicione o fermento. Bata a massa por mais 9 minutos até obter o ponto de "véu".
- 4- Dividir a massa em peças de 220g (fina = 39 pizzas) ou 340g(grossa = 25 pizzas) e bolear.
- 5- Aguarde a fermentação, que gira em torno de 3 horas.
- 6- Ligue o forno na temperatura máxima (elétrico =  $300^{\circ}\text{C}$  ou mais).
- 7- Abrir a massa de pizza preferencialmente com as mãos, sem auxílio de rolo ou objeto similar, pois melhora a qualidade e o desenvolvimento da pizza, no forno.



## PRÉ ASSAMENTO DA PIZZA

- 1- Coloque uma quantidade de molho já devidamente preparado ou adquirido pronto.
- 2- Com pizza aberta e faça um pré assamento no lastro do forno, por cerca de 1 a 2 minutos, girando a pizza no forno com auxílio de uma pá adequada para dar padrão de cor, conforme o tipo e o modelo de forno, em uma temperatura superior a  $300^{\circ}\text{C}$ . \*
- 3- Retire a massa da pizza do forno, verifique o fundo ou o lastro de forno, que deverá ter uma coloração dourada, sem ser queimada, pois vai dar um gosto amargo na sua pizza, se caso ocorrer.



## FORNEAMENTO FINAL DA PIZZA

- 1- Adicione uma nova camada de molho e coloque 220g(fina) ou 340g(grossa) de queijo mussarela previamente ralada. Decore com rodela de tomate
- 2- Asse por cerca de 3 minutos, girando sempre a pizza, com auxílio de uma pá de madeira. \*
- 3- Após o forneamento, corte o disco da pizza em 08 pedaços, adicione o azeite e sirva.



\*Caso possua forno de pizza a lenha cuja temperatura pode atingir cerca de  $400$  a  $500^{\circ}\text{C}$ , deverá abrir a pizza conforme as instruções acima, adicionar uma quantidade de molho bem generoso, o queijo mussarela ralado, os tomates, eliminando a etapa de pré assamento, e assar por cerca de 02 a 03 minutos, girando a pizza no forno, com auxílio de uma pá.