

PIZZA DE FIAMBRE E CHOURIÇÃO



INGREDIENTES

- MASSA:
- 500 GR DE FARINHA T65
- 250 GR DE ÁGUA
- 15 GR DE FERMENTO PADEIRO FRESCO
- 1 COLHER DE CHÁ SAL
- 50 GR DE AZEITE
- RECHEIO:
- MOLHO BOLONHESA Q.B.
- 1 PACOTE QUEIJO RALADO 3 QUEIJOS,
- 1 LATA COGUMELOS LAMINADOS,
- 15 FATIAS CHOURIÇÃO
- 5 FATIAS FIAMBRE
- OREGÃOS

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar lâmina amassar/ triturar adicionar água, fermento, sal e azeite vel 4 / 35 graus / 1 minuto.

2. Adicionar farinha programar "Pastry" P1 deixar terminar apesar de eu ter acrescentado mais um pouco de água pois achei que a massa não estava como eu queria. A massa tem que deslocar das paredes do copo mas não fica dura fica elástica e um pouco pegajosa.

3. Deixar levedar no programa.

4. Após terminar, programei novamente 40 minutos / 30 graus sem velocidade para levedar.

5. Na bancada polvilhar com farinha e estender a massa colocar numa folha de silicone e rechear.

6. Espalhar molho bolonhesa com espátula pouco, queijo ralado 3 queijos, cogumelos laminados, chourição e fiambre as lacas finas, polvilhado com um pouco de queijo e oregãos.

7. Levar ao forno pré aquecido a 220 graus por 20 minutos.
