Entradas

PIZZA À MINHA MODA

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- INGREDIENTES DA MASSA:
- 300 ML DE ÁGUA
- 2 C.SOPA DE AZEITE
- 1 C. CHÁ DE SAL
- 450 G DE FARINHA DE TRIGO TIPO 55
- 2 C.SOPA DE AÇÚCAR
- 1 SAQUETA FERMENTO PADEIRO FERNIPAN DA LALLEMAND
- PARA O RECHEIO:
- MOLHO DE PIZZA Q.B DA GULOSO
- QUEIJO RALADO Q.B
- 1 CEBOLA
- 1 ALHEIRA
- 3 OVOS
- AZEITONAS VERDES
- OREGÃOS FRESCOS

CONFEÇÃO

1. No robot :
2. Coloque a água e o fermento na taça com a lamina de amassar / triturar e programe massa P1 .
3. Após 30 segundos abra a tampa e adicione os restantes ingredientes.
4. Feche e clique no start para reiniciar o programa.
5. No final do programa , coloque num recipiente tapado com pelicula aderente num local fechado (costumo ligar o microondas por um minuto e no final coloco lá a massa bem fechada e quieta por 1 hora) estender a massa e guarnecer a gosto.
7. Recheio :
8. Coloque o molho , seguido da cebola aos gomos , o queijo, a alheira as rodelas , as azeitonas e por fim os ovos
9. Leve ao forno pre aquecido a 180ºC até está dourada (mais ao menos por 15 minutos)