

PIZZA DA CASA



INGREDIENTES

- MASSA DE PIZZA (RENDE 2 TABULEIROS GRANDES)
- 500 GR FARINHA SEM FERMENTO
- 1 COLHER CAFÉ DE SAL
- 1 SAQUETA DE FERMENTO SECO (USO O FERMIPAN)
- 1 COLHER CAFÉ DE AÇUCAR
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 325 ML DE ÁGUA MORNA
- MOLHO DE TOMATE
- 2 CEBOLAS MÉDIAS
- 4 DENTES ALHO
- 2 PACOTES DE POLPA DE TOMATE(400 ML)
- 1 OU 2 COLHERES SOPA DE OREGÃOS E / OU MANJERICÃO(COLOCAR A GOSTO)
- SAL Q.B.
- RECHEIO
- QUEIJO RALADO
- SALAME
- CEBOLA LAMINADA
- BACON AOS CUBOS
- AZEITONAS ÀS RODELAS
- COGUMELOS LAMINADOS
- ETC

CONFEÇÃO

1. Preparação da Pizza

2. Num copo alto juntar a água morna, o açúcar, o azeite e o fermento. Mexer para dissolver o fermento e musturar os ingredientes. Deixa repousar 7 minutos(é normal que faça espuma)

3. Lâmina de amassar/triturar

4. Colocar o liquido na taça e adicionar a farinha (mais o sal)

5. Programar P1 massas. Baixar a massa /farinha com a espátula e voltar a programar P1 massas.

6. Deixar levedar no programa automático que começa quando termina o p1.

7. Depois deixe mais 20 mnt dentro da taça fechada.

8. Polvilhe farinha na bancada e nas mãos e é só esticar a massa a gosto. Às vezes até é mais fácil com as mãos. Colocar num tabuleiro untado levemente com azeite.

9. Molho tomate

10. Lâmina triturar/amassar. Colocar na taça a cebola em quartos e os alhos.Programar velocidade 10, 20 segundos.

11. Lâmina misturadora. Adicionar o azeite e programar Slow Cook p1

12. Adicionar polpa de tomate e os temperos e pogramar Slow Cook p3 15 minutos.

13. Lâmina triturar/amassar Programar velocidade 10, 30 segundos. Se necessário, triturar mais tempo.

14. Rechear

15. Espalhar o molho de tomate pela massa. Colocar uma camada de queijo ralado, seguida dos ingredientes a gosto. Terminar com uma camada de queijo.

16. Levar ao forno pré aquecido a 180 graus durante uns 20 minutos ou até estar douradinha.
