

# PIZZA DE CARNE



## CONFEÇÃO

1. Na taça do robot, com a lâmina para amassar/triturar, verta a água e a seguir deite o fermento. Misture na velocidade 3 a 40°C durante 2 minutos. No final do programa, adicione e farinha, o azeite, o sal e selecione o programa Massas P1. No final do programa, deixe a massa na taça do robot a 30°C durante 40 minutos.
2. Descasque a cebola e corte-a em quatro. Lave, retire as sementes do pimento e corte-o em cubos. Na taça do robot, com a lâmina picadora, deite a cebola e pique na velocidade 10 durante 10 segundos. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador, adicione o pimento, a carne picada e o azeite. Selecione o programa cozedura lenta P1. No final do programa, adicione o tomilho e 3 colheres de sopa de molho de tomate e selecione o programa Cozedura Lenta P2 durante 10 minutos.
3. Pré-aqueça o forno a 220°C. Na bancada de trabalho polvilhada com farinha, estenda a massa para pizza até ficar bastante fina e coloque-a sobre uma placa de forno revestida com papel de cozedura. Espalhe sobre a massa o restante molho de tomate e cubra com a preparação de carne. Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno durante cerca de 20 minutos, vigiando a cozedura.

## INGREDIENTES

- PARA A MASSA DE PIZZA
- 25 CL DE ÁGUA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO
- 400 G DE FARINHA
- 1 PITADA DE SAL
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- PARA O RECHEIO
- 250 G DE CARNE PICADA
- 1 PIMENTO AMARELO
- 1 CEBOLA
- 100 G DE QUEIJO RALADO
- 6 COLHERES DE SOPA DE MOLHO DE TOMATE
- 1 PITADA DE TOMILHO SECO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE