

MASSA DE PIZZA



INGREDIENTES

- 25 CL DE ÁGUA TÉPIDA
- 25 GR DE FERMENTO FRESCO
- UMA COLHER CHÁ DE AÇÚCAR OU DE MEL
- 500 GR DE FARINHA TIPO 00
- UMA COLHER DE SOPA DE SAL
- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE EXTRA VIRGEM DE AZEITONA

CONFEÇÃO

1. Para preparar a massa de pizza caseira inserir a lâmina amassar na taça.

3. Coloque 25cl de água morna, o fermento fresco, a colher de chá de açúcar, ou de mel à 5 velocidade por 2 minutos.

5. Deixe repousar 10 minutos, em seguida, adicione 500 g de farinha e uma colher de sopa de sal, juntar as 3 colheres de sopa de azeite e iniciar o programa automático P1 Massa. No final do programa, remover a lâmina do recipiente.

7. Retire a massa da taça de forme uma bola volte a colocar na taça e programar velocidade 0, 30°, 2h.

9. Faça a base da pizza abrindo a massa do interior para o exterior em cima de papel vegetal e deixe crescer por mais 15 minutos.

11. Recheie a pizza a seu gosto e leve a assar na parte inferior do forno a 200 ° C durante 30 minutos.

13. Retire do forno e desfrute.

15. Receita inspirada de:
<http://www.cuisinecompanion.moulinex.it/1-milione-di-menu#!/recepte/PRO/363/pane-e-pizza>
