

# PIZZA QUATRO ESTAÇÕES



## CONFEÇÃO

1. Deite a água e o fermento para a taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, junte a farinha, o azeite e o açúcar e seleccione o Programa de Massas P2 durante 3 minutos e 30 segundos. Retire a massa da taça, enrole-a, coloque numa tigela polvilhada com farinha, faça-lhe um corte em cruz, polvilhe-a com mais farinha, cubra com um pano húmido e deixe levedar, em local morno, até ficar com o dobro do volume.
2. Arranje os cogumelos e lamine-os. Retire a pele ao chouriço e corte-o em rodelas. Corte o fiambre em cubos. Escorra e desfaça o atum. Deite o queijo mozzarella em pedaços na taça lavada com a lâmina picadora e pique 15 segundos, na velocidade 12.
3. Ligue o forno a 180 graus. Estenda a massa, coloque num tabuleiro de forno polvilhado com farinha e barre com o molho de tomate. Espalhe os cogumelos sobre 1/4 da massa, disponha o chouriço noutra parte, o fiambre noutra e o atum na última parte. Tempere com sal e pimenta, polvilhe com o queijo mozzarella e com orégãos e leve ao forno cerca de 40 minutos. Retire do forno e sirva.

## INGREDIENTES

- 400 G DE FARINHA
- 250 G DE QUEIJO MOZZARELLA
- 250 G DE COGUMELOS
- 200 ML DE MOLHO DE TOMATE
- 2 LATAS DE ATUM
- 1/2 CHOURIÇO PEQUENO
- 1 FATIA DE FIAMBRE COM 1 CM
- 1 C. DE CHÁ DE AÇÚCAR
- 20 G DE FERMENTO DE PADEIRO
- 40 ML DE AZEITE
- 200 ML DE ÁGUA
- ORÉGÃOS Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.
- FARINHA PARA POLVILHAR