

MASSA DE PIZZA (A ELEITA CÁ DE CASA)



INGREDIENTES

- 450G DE FARINHA
- 220G DE ÁGUA
- 40G DE AZEITE
- 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO
- SAL QB

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de amassar, colocar a água, o azeite e o sal.

2. Programar velocidade 3, 40 graus, 1 minuto.

3. Adicionar o fermento e a farinha e programar P1 de massas.

4. Deixar fermentar no copo pelo menos 20 minutos (quando tenho tempo espero os 40 minutos pré-definidos no programa).

5. Estender bem a massa (dá para 2 tabuleiros bem fininha ou 1 mais alta) e guarnecer a gosto (na pizza da foto fiz metade com atum, milho e queijo e metade com paio, azeitonas, cogumelos e queijo).
