

MASSA DE PIZZA À ITALIANA

CONFEÇÃO



INGREDIENTES

- 220G ÁGUA MORNA
- 20G FERMENTO FRESCO
- 400G FARINHA
- 30G AZEITE
- 1 COLHER SOBREMESA DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE SAL

1. 1 Lâmina Amassar

2. Meter no copo a água e fermento

3. Vel. 3 / 35°C / 2.30min

4. 2- Juntar o resto dos ingredientes

5. Programa Massa P2

6. 3- Antes de começar a fermentar, desprender o copo, tirar a massa para se tirar melhor a lâmina. Voltar a meter a massa no copo e deixar fermentar.

7. Fazer a pizza à gosto

8. Obs.: Para ficar melhor, usar uma pedra pizza. Evita que a base da pizza fique queimada/preta
