Massas

MASSA PIZZA À MODA ITALIANA

Receita de Fã
Fácil
15 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 250G ÁGUA
- 5G FERMENTO FRESCO
- 500G FARINHA PARA PIZZA (ALTERNATIVA PODE SER A TIPO 55)
- 15G SAL MARINHO
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE

CONFEÇÃO

1. 1: Lâmina amassar:
2. Meter a água e o fermento no copo: 37ºC / Velocidade 2 / 3min
3. 2: Juntar a farinha, sal e azeite: P1 massas / 10min
4. 3: Meter a massa num recipiente e tapar. Deixar levedar pelo menos durante 2h. Para ficar melhor e à italiana, meter no frigorifico por 24h. Durante as 24h, realiza-se a fermentação do álcool e deixa a massa com um cheiro e sabor ligeiro a azedo. Isto leva a cozedura típica ao sabor italiano que só existe em restaurantes italianos, raramente em pizzas caseiras.
5. 4: Após a levedação, meter a massa numa área com farinha e formar uma bola e tapar durante 1h.
6. 5: Fazer a pizza à gosto e meter no forno previamente aquecido.
7. Obs.: Pode usar-se pedra para pizza que deixa a pizza sem a base "queimada" e mais saborosa.