

PIZZA REGINA



INGREDIENTES

- 20 G FERMENTO DE PADEIRO FRESCO (10 G DE FERMENTO DE PADEIRO SECO)
- 400 G FARINHA
- 1 C. DE CHÁ DE SAL
- 2 C. DE SOPA DE AZEITE
- 4 FATIAS DE FIAMBRE
- 6/8 COGUMELOS
- 250 G QUEIJO MOZZARELLA
- 20 CL MOLHO DE TOMATE
- 1 C. DE CHÁ DE ORÉGÃOS
- AZEITE
- 10 FOLHAS DE MANJERICÃO

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 240 °C (T. 8). Forre um tabuleiro com papel vegetal.
2. Na taça, com a lâmina para amassar/triturar, coloque 25 cl de água morna e o fermento. Inicie o programa de massa P1. Após 30 seg, junte a farinha, o sal e 2 c. de sopa de azeite.
3. Corte as fatias de fiambre em quatro. Pique finamente os cogumelos e corte o queijo mozzarella em cubos.
4. No final do programa, estenda a massa sobre o tabuleiro forrado com papel vegetal. Espalhe o molho de tomate sobre a massa e polvilhe com orégãos. Deite o queijo mozzarella, o fiambre e os cogumelos. Regue com um fio de azeite. Leve ao forno durante cerca de 15 min. Decore a pizza com folhas de manjeriço e sirva.