Carne

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
6-8 Doses

PIZZA COM PESTO E COUVES DE BRUXELAS

INGREDIENTES

- MASSA DA PIZZA
- 140 ML LEITE
- 100 ML ÁGUA
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE AÇÚCAR
- 420 G FARINHA DE TRIGO
- 10 G FERMIPAN
- MOLHO DE LEGUMES
- 1/2 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE Q.B.
- SAL Q.B.
- 500 G LEGUMES A GOSTO (BRÓCULOS, ABÓBORA, CHUCHU, COUVE FLOR, COUVE BRANCA)
- 200 G POLPA DE TOMATE
- 150 ML ÁGUA
- MONTAGEM:
- SOBRAS DE FRANHO
- QUEIJO MOZZARELLA RALADO
- PESTO
- COGUMELOS FRESCOS

CONFEÇÃO

1. Massa de pizza:

3. 1. Colocar o leite, a água, o fermento e o açúcar e seleccionar 40º, velocidade 2, 1 minuto.

4. 2. Colocar o sal e a farinha e seleccionar velocidade 5, 20 segundos e depois 2 minutos, velocidade 3.

5. 3. Passado esse tempo podem deixar levedar no robot ou num recipiente tapado durante 30 minutos aproximadamente (geralmente selecciono 20 minutos e temperatura 35ºC para ajudar na levedação).

7. Molho de legumes:

9. 1. Colocar a cebola, alho e azeite na taça e seleccionar P1 de cozedura lenta a 130 ºC durante 5 min.

10. 2. Adicionar os restantes ingredientes do molho e seleccionar o P1 de sopas mas apenas 20 minutos, neste ponto coloquei também as couves de bruxelas a cozer no cesto.

12. O molho pode ser utilizado de imediato ou guardado no frio até 1 semana e pode ser utilizado nas mais variadas receitas.

14. Montagem:

16. 1. Esticar a massa (eu prefiro mais fina), e levar a forno pré-aquecido a 225ºC (eu coloco sobre uma folha de papel vegetal e

sobre a pedra de pizza). Deixar a massa pré-cozer (aprox. 5 minutos).

17. 2. Espalhar um fio de azeite sobre a massa e o molho de legumes. Colocar os restantes ingredientes a gosto e levar novamente ao forno até estar cozinhada a gosto (aprox. 10-15 minutos=