
GUARANTEED
PREMIUM
Quality
Curso
Pizzaiolo
www.cursopizzaiolo.com
BEST
SELLER

Índice

INTRODUÇÃO 5
1. ORIGEM DA PIZZA 8
2. O BRASIL E A PIZZA 10
3. SEGURANÇA ALIMENTAR 11
4. HIGIENE E LIMPEZA 14
4.1. Cuidados Básicos 15
4.2. Produtos de Limpeza 16
4.3. Detalhes Importantes 17
4. MELHORES PRÁTICAS NA COZINHA 19
5. CUIDADOS COM ALIMENTOS 20
6. TEMPEROS NA PIZZA 22
6.1. Armazenamento de Temperos 24
7. SELECIONANDO O AZEITE 25
8. TIPOS DE FORNO 26
9. COMO SE TORNAR UM PIZZAIOLO DE SUCESSO 29
10. BORDA RECHEADA 31
11. ABRINDO A MASSA 32
12. TABELA DE CONVERSÃO 34
13. TABELA DE GRAMATURA 35
14. RECEITA DE MASSA 36
13.1 Massa de Pizza Clássica 37
13.2 Massa de Batata 38
13.3 Massa de Batata 2 39
13.4 Massa de Trigo Integral 40
13.5 Massa de Cereais 41
13.6 Massa de Leite 43
13.7 Massa para Pizza Doce 44
13.8 Massa para Pizza Doce 2 45
13.9 Massa Napolitana 46

14 RECEITA DE MOLHO 47
14.1 Molho Italiano 47
14.2 Molho Italiano 2 50
14.3 Molho Simples 51
15 RECEITA DE PIZZA 52
15.1 Pizza de Americana 53
15.2 Pizza de Rúcula 54
15.3 Pizza Atum 55
15.4 Pizza Brasileirinha 56
15.5 Pizza Calabresa 57
14.6 Pizza de Calabresa Apimentada 58
14.7 Pizza Lombo Canadense 59
14.8 Pizza Portuguessa 60
14.9 Pizza Alho 61
14.10 Pizza Aliche 62
14.11 Pizza 4 Queijos 63
14.12 Pizza Toscana 64
14.13 Pizza Moda da Casa 65
14.14 Pizza Camarão 66
14.15 Pizza Bacalhau 67
14.16 Pizza Escarola 68
14.17 Pizza Brócolis 69
14.18 Pizza Strogonoff 70
14.19 Pizza Manjericão 71
14.20 Pizza Palmito 72
14.21 Pizza Bacon 73
14.22 Pizza Provolone 74
14.23 Pizza Frango 75
14.24 Pizza Mussarela 76
15 RECEITA DE PIZZA DOCE 77
15.5 Pizza Romeu e Julieta 78
15.6 Pizza Brigadeiro 79
15.7 Pizza Sorvete 80
15.8 Pizza Chocolate 81

15.9 Pizza Abacaxi 82
15.10 Califórnia 83
15.11 Pizza Banana com Coco 84
15.12 Pizza Chocolate e Coco 85
16.13 Pizza M&M 86
17 CALZONES 87
17.1 Calzone 88
17.2 Calzone de Calabresa 89
17.3 Calzone Buca Del Passo 90
17.4 Calzone Frango e Catupiry 91
17.5 Calzone Camarão 92
17.6 Calzone Bacalhau 93
17.7 Calzone Atum 94
17.8 Calzone A Brasileirinha 95
17.9 Calzone Calabresa 96
17.10 Calzone Aliche 97
17.11 Calzone 4 Queijos 98
17.12 Calzone Traditi 99
17.13 Calzone Brigadeiro 100
17.14 Calzone Banana com Coco 101

INTRODUÇÃO



Por incrível que pareça vender pizza na rua ou em casa se tornou uma profissão não só nas cidades pequenas.

Esse feito também ganhou as grandes cida desse simples negócio sua principal e única fonte d

Mas o que você precisa, além de disposição, para investir nesse negócio?

Existem franquias próprias para esse ramo ou ate mesmo receitas caseiras deixadas de herança por alguma nona.

Para a grande maioria basta ter um forno elétrico ou a lenha e talvez a gás, mas não apenas isso que ira fazer com que seu negocio fique em pé.

A franquia é uma boa opção para quem já dispõe de um capital de giro

alto e não quer correr o risco e quer dividir os lucros.

A opção individual iniciando-se do zero, lhe trará mais ganhos em longo prazo e talvez dependendo do seu desempenho você possa ser tornar uma franquia ao invés de se filiar a uma.

O cliente moderno busca, cada vez mais, àqueles estabelecimentos que sejam capazes de atender às suas necessidades, o que engloba:

atendimento rápido e eficiente;

as melhores condições de higiene;

a variedade e qualidade do produto;

entre outros.

A comida italiana é uma das favoritas do povo brasileiro, com destaque para as massas, que são uma iguaria geralmente apreciada por todos em casa.

Especialmente a pizza!

Mas para se criar uma pizza de qualidade, o profissional precisa ter noções de culinária, higiene e digamos assim o 'feeling' para ser um bom pizzaiolo.

É preciso saber combinar os ingredientes na hora de montar uma pizza, saber o ponto certo de retirar a pizza do forno entre outras recomendações.



1. ORIGEM DA PIZZA



A história da pizza começou com os egípcios. Acredita-se que eles foram os primeiros a misturar farinha com água.

Outros afirmam que os primeiros foram os gregos, que faziam massas a base de farinha de trigo, arroz ou grão-de-bico e as assavam em tijolos quentes. A novidade foi parar na Etrúria, na Itália.

Ao contrário do conhecimento popular e do fato ser considerada tipicamente italiana, os babilônios, hebreus e egípcios já misturavam o trigo e amido e a água para assar em fornos rústicos há mais de 5 000 anos. A massa era chamada de **"pão de abraão"**, era muito parecida com os pães árabes atuais e recebia o nome de piscea.

Os fenícios, três séculos antes de Cristo, costumavam acrescentar coberturas de carne e cebola ao pão; os turcos muçulmanos adotavam esse costume durante a Idade Média e, por causa das cruzadas, essa prática chegou à Itália pelo porto de Nápoles, sendo, em seguida, incrementada, dando origem à pizza que conhecemos hoje.

No início de sua existência, somente as ervas regionais e o azeite de oliva, comuns no cotidiano da região, eram os ingredientes típicos da pizza. Os italianos foram os que acrescentaram o tomate, descoberto na América e levado à Europa pelos conquistadores espanhóis. Porém, nessa época, a pizza ainda

não tinha a sua forma característica, redonda, como a conhecemos hoje, mas sim dobrada ao meio, feito um sanduíche ou um calzone.

A pizza era um alimento de pessoas humildes do sul da Itália, quando, próximo do início do primeiro milênio, surgiu o termo picea, na cidade de Nápoles, considerada o berço da pizza. "Picea" indicava um disco de massa assada com ingredientes por cima. Servida com ingredientes baratos, por ambulantes, a receita objetivava "matar a fome", principalmente a da parte mais pobre da população. Normalmente, a massa de pão recebia, como sua cobertura, toucinho, peixes fritos e queijo.

A fama da receita correu o mundo e fez surgir a primeira pizzaria de que se tem notícia, a Port'Alba, ponto de encontro de artistas famosos da época tais como Alexandre Dumas, que, inclusive, citou variações de pizzas em suas obras.

2. O BRASIL E A PIZZA



Chegou ao Brasil da mesma forma, por meio dos imigrantes italianos, e, hoje, pode ser encontrada facilmente na maioria das cidades brasileiras. Até os anos 1950, era muito mais comum ser encontrada em meio à colônia italiana, tornando-se, logo em seguida, parte da cultura deste país. Desde 1985, comemora-se o dia da pizza no dia 10 de julho.

Foi no Brás, bairro paulistano dos imigrantes italianos, que as primeiras pizzas começaram a ser comercializadas no Brasil. Segundo consta no livro Retalhos da Velha São Paulo, escrito por Geraldo Sesso Jr., o napolitano Carmino Corvino, o dom Carmenielo, dono da já extinta Cantina Santa Genoveva, instalada na esquina da Avenida Rangel Pestana com a Rua Monsenhor Anacleto, inaugurada em 1910, passou a oferecer as primeiras pizzas da cidade.[carece de fontes]

Aos poucos, a pizza foi-se disseminando pela cidade de São Paulo, sendo abertas novas cantinas. As pizzas foram ganhando coberturas cada vez mais diversificadas e até mesmo criativas. No princípio, seguindo a tradição italiana, as de muçarela e anchova eram as mais presentes, mas, à medida que hortaliças e embutidos tornavam-se mais acessíveis no país, a criatividade dos brasileiros fez surgir as mais diversas pizzas.

Fonte : https://pt.wikipedia.org/wiki/Pizza

3. SEGURANÇA ALIMENTAR



Estudos recentes realizados na União Europeia revelaram que 11% dos géneros alimentícios monitorizados pelas autoridades nacionais não estavam de acordo com a legislação alimentar. O mesmo estudo também mostrou que 21% de dois milhões de pontos de venda (lojas, hotéis, restaurantes, grossistas) não estavam em conformidade com as regras de higiene apropriadas.

Embora estas imagens sejam inquietantes, a maior fonte de contaminação dos alimentos contínua em casa. Os consumidores, muito conscientes dos assuntos que envolvem a segurança alimentar, anda não abordam a higiene alimentar, na cozinha, de forma suficiente. A tabela seguinte irá listar os erros mais frequentes e as precauções mais simples para manter as bactérias nocivas afastadas dos alimentos, uma vez que é a principal causa de intoxicações alimentares.

Dr. S. Notermans, do Instituto Holandês de Investigação sobre Nutrição e Alimentação, acredita que a segurança dos alimentos, em casa ou em qualquer outro lugar, consiste em algumas regras básicas. Ele diz que: “A ciência das regras está baseada na aprendizagem adquirida com os erros dados no passado”.

Parte do desafio de produzir alimentos seguros passa pela compreensão da produção e distribuição dos alimento, ao longo de toda a cadeia de

fornecimento. A recolha de dados importantes ajuda as autoridades a analisar os pontos críticos e a informar os consumidores sobre a segurança alimentar em casa. A Holanda, por exemplo, é líder nesta área, tendo quatro abordagens diferentes.

Modelo Holandês



Um sistema de informação que publica um relatório anual sobre as possíveis doenças alimentares e os resultados de estudos laboratoriais. Más práticas de higiene e de confecção são as causas mais frequentes.

Os estudos de controle e populacionais fornecem dados sobre a frequência real destas doenças alimentares, em particular pela Salmonella e Campylobacter, que são as bactérias mais comuns envolvidas nas intoxicações alimentares.

Estudos de caso-controlo informam as autoridades da origem dos agentes causadores de doença. Os dados sobre os pacientes infectados com Escherichia coli (E.coli) têm demonstrado que o gado é a principal fonte desta bactéria.

A literatura fornece informação acerca dos novos microrganismos emergentes, que causam intoxicação alimentar, e informam os desenvolvimentos da comunidade científica. As publicações de Segurança Alimentar podem influenciar as regulações sobre este tema.

O Dr. Notermans conclui que “fornecer os consumidores de informação

científica é a melhor maneira de prevenir estes de contrair doenças provocadas pelos alimentos. Mas os consumidores depois devem actuar de acordo com estas. O governo, todos os profissionais da cadeia alimentar e especialmente os consumidores devem partilhar a responsabilidade para o fornecimento de alimentos seguros".

Como parte de um programa para informar o consumidor, a Comissão Europeia - Direcção Geral XXIV das Políticas dos Consumidores e Protecção da Saúde do Consumidor – lançará uma pequena campanha de informação sobre segurança alimentar e saúde do consumidor, usando elementos de campanhas já existentes nos estados membro da UE, de modo a abordar este assunto de higiene alimentar.

Veja também o relatório da OMS de 1997 sobre "Prevenção e Controlo das infecções entero-hemorrágicas da Escherichia Coli (E.coli)", em que a EUFIC forneceu um resumo.

Erros domésticos mais frequentes em segurança alimentar	Medidas básicas de precaução
Refrigeração insuficiente	Conservar a comida congelada no frio até ao seu consumo
Higiene geral deficiente	Lavar as mãos com frequência
Contágio através de um indivíduo infectado	Evitar que os familiares doentes toquem nos alimentos
Aquecimento insuficiente	Seguir as instruções das embalagens e conselhos em relação ao tempo e temperatura
Utilização de utensílios contaminados	Manter as superfícies limpas; lavar os utensílios após uso
Contaminação cruzada	Guardar os alimentos separados
Preparação muito antecipada	Consumir imediatamente após a preparação dos alimentos, ou reaquecer

(Extraído do documento informativo da EUFIC "From Farm to Fork" (Da exploração à mesa)).

4. HIGIENE E LIMPEZA



Em qualquer local onde se manipula e preparam alimentos, a higiene deve ser perfeita para se evitar contaminações por micro-organismos, fungos e bactérias, pois eles podem provocar doenças. Em uma cozinha industrial esses cuidados devem ser redobrados porque é necessário usar produtos adequados para eliminar germes e bactérias presentes em restos de comida, gordura incrustada e poeira.

A higienização de uma cozinha profissional não é a mesma de uma cozinha doméstica, pois é mais profunda e os produtos são diferentes. Primeiramente, o empreendedor deve saber que existem 3 fases nesse processo:

Limpeza: é a remoção da poeira, objetos, lixo e restos de alimentos do local;

Descontaminação: é a eliminação de agentes biológicos e químicos que provocam danos à saúde e contaminam alimentos;

Desinfecção: é a eliminação de micro-organismos com produtos específicos.

Agora que você já conhece as fases da higienização, anote estas dicas para manter sua cozinha sempre impecável!

4.1. Cuidados Básicos

Evite varrer a cozinha, pois a vassoura é um foco de micro-organismos, levanta pó e espalha a sujeira. Realize sempre uma lavagem de cima para baixo, ou seja, primeiro as paredes (inclusive portas e janelas), depois bancadas, fogões, coifas e outros equipamentos e, por último, o piso.



Esqueça os paninhos de cozinha e o pano de chão. Eles acumulam germes e os espalham no ambiente em vez de eliminá-los. Prefira sempre lavar com água e detergente próprio e depois enxaguar bem. Se precisar de um pano, prefira os descartáveis, como o papel toalha para secar as mãos.

A cozinha deve ter área separada para lavagem de utensílios como panelas, potes e talheres, outra área para lavagem das mãos e outra para armazenamento de materiais de limpeza e produtos químicos.

Mantenha geladeiras, freezers e câmaras frias em constante funcionamento e temperatura sem oscilações e limpe periodicamente esses

locais com produtos adequados para evitar corrosão e odores, sem usar esponjas que danifiquem a superfície.

4.2. Produtos de Limpeza



Os produtos de limpeza industrial não são os mesmos da limpeza doméstica. Empreendedores devem ficar atentos aos produtos específicos para sua cozinha e mantê-los longe dos alimentos. Na cozinha industrial não se usa produtos com cheiro forte e tudo deve ser bem enxaguado.

Fique atento ao uso dos produtos corretos para cada superfície, pois se utilizar produtos abrasivos a superfície pode sofrer corrosão e começar a acumular restos de comida difíceis de limpar.

4.3. Detalhes Importantes



As lixeiras devem ser lavadas com água e sabão e ser bem secas. Todas devem ser acionadas com pedais (nunca com as mãos) e precisam, necessariamente, ter tampa. Diga adeus ao lixinho de pia, pois ele provoca contaminações.

Os utensílios usados na cozinha devem ser lavados com água quente sempre após cada utilização e todas as peças devem ser guardadas ao abrigo de poeira e gordura.

Alimentos devem ter sua área de higienização com pia separada e esse local precisa ser limpo diariamente. Evite contato de alimentos lavados com não lavados ou com bancadas e pias sujas.

Quem trabalha na cozinha deve ter local próprio para se trocar e se lavar e também usar uniforme adequado, com touca, avental ou bata e calçado, mantidos sempre limpos.

Os vestiários e sanitários também devem ser limpos com a mesma frequência da cozinha, pois germes e bactérias podem passar de um ambiente para o outro.

Além dos cuidados com a limpeza da cozinha, é preciso cuidar da limpeza das mãos de todos os que manipulam alimentos e utensílios. Lave as

mãos a partir do antebraço, sempre com bastante água e sabão e mantenha unhas curtas e limpas e cabelos presos com touca. Os géis antissépticos não substituem a lavagem, mas são úteis.

O combate às pragas deve ser feito com dedetização profissional autorizada e com cuidados no armazenamento dos alimentos e também no descarte do lixo. Remova completamente o lixo pelo menos 2 vezes por dia e instale telas nas janelas, que também devem ser lavadas com frequência.

Para saber mais sobre as normas de higiene e segurança em cozinhas industriais, consulte a resolução RDC 216 de 15/09/04 da ANVISA quanto às boas práticas no preparo de refeições e manutenção da limpeza da sua cozinha.

4. MELHORES PRÁTICAS NA COZINHA



Regras de higiene que devem ser seguidas pelos manipuladores garantido a qualidade e a segurança dos alimentos que serão servidos.

O objetivo é evitar a contaminaçao dos alimentos e consequentemente as donças infecciosas causadas por essas contaminaçoes e alem de tudo garantir a satisfacao do cliente.

Existe um manual BPF , esse manual descreve passo a passo as tarefas executadas nos restaurantes, incluindo informaçoes de quem, quando e como realizar.

O manual é baseado na lei que as cozinhas industriais devem seguir e tambem é exigido pela vigilancia sanitaria.







5. CUIDADOS COM ALIMENTOS

A possibilidade de transmissão de doenças através da alimentação deve ser sempre considerada. Mas não devemos ser exagerados nos cuidados, já que há indícios de que proteção exagerada gera indivíduos mais suscetíveis à contração de doenças.

Os principais causadores de intoxicações e infecções alimentares:

1. *Armazenamento sem refrigeração* – **63%** dos casos.
2. *Consumo, longo tempo após o preparo* – **29%** dos casos.
3. *Manipulação pelos manipuladores* – **26%** dos casos.
4. *Contaminante presente no alimento processado* – **17%** dos casos.
5. *Preparo inadequado dos alimentos* – **15%** dos casos.
6. *Alimentos consumidos crus* – **6%** dos casos.

Como proteger você e a seus clientes?

Listaremos aqui as principais medidas de prevenção de doenças transmitidas por alimentos e água. São medidas simples, que todas as pessoas conscientes devem seguir.

1. ***Mantenha os alimentos refrigerados*.** Conservar os alimentos nas temperaturas próprias para armazenamento, geralmente refrigerados. Principalmente os alimentos já preparados.

2. **Consuma rápido o alimento.** Não demore a consumir os alimentos preparados, salvos os alimentos devidamente congelados ou os industrializados. Prepare somente o que poderá ser comido na refeição, sem exagerar na quantidade.

3. **Seja higiênico.** Lavar as mãos sempre, principalmente antes de preparar alimentos. Outras medidas de higiene pessoal devem ser tomadas sempre.

4. **Lave os vegetais.** Lave corretamente os vegetais, especialmente as verduras, se consumidas cruas.

5. **Mantenha o local limpo.** Manter o local de preparo da comida sempre limpo, lavando muito bem os materiais utilizados no preparo, especialmente tábuas de corte de carnes.

6. **Não use alimentos velhos.** Evite a utilização de vegetais ou carnes armazenadas há muito tempo, mesmo sob-refrigeração. Alimentos congelados também estragam apesar do processo ser bem mais lento.

7. **Compre somente produtos de origem confiável,** evitando a compra de conservas caseiras sem inspeção da vigilância sanitária. Nunca compre palmitos ilegais, pois á grandes riscos de contaminação.

8. **Só compre as carnes em açougues confiáveis,** nunca devendo ser misturadas as carnes cruas de boi, porco e frango. Evite a compra de carnes já moídas com antecedência, peça para que moam no momento da compra.



6. TEMPEROS NA PIZZA

As especiarias são normalmente encontradas secas e seu uso na cozinha é praticamente ilimitado.

Existe uma infinidade de temperos, alguns pouco conhecidos e muitos deles podem ser secos, mas outros são melhores se forem frescos, como as folhas de manjericão que vão sobre a pizza.



Outras especiarias e condimentos muito comuns nas pizzas são as pimentas, a erva-doce, a cebolinha, o tomilho, o louro, a cebola, a noz-moscada e, claro, o azeite, que é indispensável.

Preparar uma pizza vai além de apenas saber fazer a massa e rechear. É preciso conhecer ou, pelo menos, ter uma noção das combinações de temperos para não exagerar e deixá-la pesada.

É claro que é muito difícil de errar ao preparar uma pizza, afinal, existem os temperos clássicos que sempre colocamos na hora de prepará-la e que no Brasil é sempre o orégano.



– Manjericão: talvez seja o tempero mais importante e marcante da culinária italiana. É como uma “marca registrada” nos molhos, saladas, pães e marinadas. É ainda a base do tradicional pesto. Use sempre fresco antes de servir.



– Orégano: É o tempero que dá aquele gostinho característico nas pizzas, e é mais usado na forma seca.



– Manjerona: o sabor é bem parecido com o orégano, e pode até substituí-lo em preparações com peixes, pizza e até no molho pesto.



– Pimenta calabresa: produzida a partir da desidratação da famosa pimenta vermelha, a pimenta calabresa é responsável por deixar os aperitivos e receitas mais realçados, devido ao seu sabor e ardor.



– Alecrim: seu sabor fresco, doce e forte combina bem com pizza de frango e camarão. As focaccias também ganham um sabor especial com esta erva.



– Salsa: sua cor intensa e sabor doce fazem com que seja utilizada como enfeite e tempero sutil, especialmente para molhos e massas.



– Alho: é indispensável para temperar tanto os molhos, como para fazer parte dos ingredientes da pizza.



– Canela: quando misturada à pimenta-da-jamaica e à pimenta-do-reino, ela vira pimenta síria. E é muito usada nas pizzas doces, como a pizza de abacaxi e (claro!) a de banana.

6.1. Armazenamento de Temperos



Para armazenar seus temperos é preciso ter alguns cuidados, como a oxidação que ocorre em algumas ervas frescas, a qual se dá pelo contato da erva já picada com o ar, ocasionando o escurecimento dela.

Procure sempre picar as ervas logo antes de usá-las. Um truque para evitar a oxidação é regar um pouquinho de azeite em cima da erva antes de picá-la.

Já as especiarias são sempre encontradas secas e seu uso na cozinha é praticamente ilimitado. As sementes podem ser usadas moídas, nesse caso, prefira moer na hora, como a pimenta do reino.

Para guardar na despensa, use sempre potes bem fechados e também não deixe seus temperos muito expostos à luz.





7. SELECIONANDO O AZEITE

O azeite de oliva do tipo extra virgem é um verdadeiro sumo (sim, azeitona é um fruto!).

Muito rico em gorduras boas, as famosas monoinsaturadas, que ajudam a diminuir o colesterol ruim e a aumentar o colesterol bom.

Além disso, esse delicioso tempero contém vitaminas lipossolúveis A, D, E e K. Por isso, o azeite facilita a digestão e favorece a absorção de cálcio, além de reduzir o risco de doenças coronárias, regular a pressão sanguínea e ainda prevenir alguns tipos de câncer.

O azeite adiciona um sabor característico e delicioso aos alimentos. Vai bem com diversos tipos de pratos, inclusive pães, saladas e, é claro, pizzas.



8. TIPOS DE FORNO

Assumimos que todo o profissional de pizza já está ciente das temperaturas de cozimento de pizza:



300-320 graus: para um forno elétrico ou a gás.



400-450 graus: para o forno a lenha.



200-250 graus: para o forno a gás de cozinha.

O maior problema encontrado na cozinha de pizza no forno em casa é quando você assar a pizza.

Com abertura da porta do forno, teremos a dispersão total do calor acumulado, para evitar este inconveniente, sugerimos que você use uma pedra de cozimento no fundo do forno, que, desta forma será capaz de manter altas temperaturas, mesmo quando abrimos o forno para assar pizzas.

Lembre-se de sempre trazer o forno a temperatura máxima, que normalmente é alcançado depois de tê-lo deixado em, pelo menos, 15 minutos.

Eu não tenho uma pedra de cozimento, como faço para?

Seja o mais rápido possível quando incluir a pizza no forno de casa e tente evitar ao máximo a dispersão de calor infelizmente é inevitável e caso for asar mais de uma pizza, terá o mesmo problema.

Em **fornos elétricos**, ventilado e não, a pizza deve ser assada na parte superior próximo aos elementos de aquecimento: Também neste caso, a pode-se usar pedra refratária para manter a altas temperaturas, mesmo após o forno ter sido aberto. A primeira parte do cozimento deve ser feito na parte inferior do forno, então ultimará topo, perto das resistências.

Fornos e gás elétrico é útil para adicionar uma **bacia com água quente** antes de assar: servem para conferir **umidade em** massa.

No que se refere a **mono-fornos de pizza** com pedra refratária a alta temperatura ou até mesmo fornos que pode cozinhar em 5 minutos, as pizzas são já inseridas recheado e pronto para ser cozinhado.







9. COMO SE TORNAR UM PIZZAIOLO DE SUCESSO

O profissional pizzaiolo deve ter treinamento de qualidade e conhecimento teórico e prático sobre produção de pizzas, para atender a qualificação exigida pelo mercado.



O pizzaiolo é o responsável pela área de produção de uma pizzaria e, por isso, ele deverá conduzir o trabalho com responsabilidade e harmonia

A *pizza*, maravilhosa iguaria apreciada nos quatro cantos do mundo, é uma preparação culinária que consiste em um disco de massa fermentada de farinha de trigo, regado com molho de tomates e coberto com ingredientes variados, que normalmente incluem algum tipo de queijo, carnes preparadas ou defumadas e ervas, normalmente orégano ou manjericão, tudo assado em forno por um *pizzaiolo*.

Quando degustada, a pizza deve apresentar-se macia, bem assada, suave, elástica, fácil de ser dobrada pela metade. As bordas elevadas devem ser douradas. O gosto da massa deve ser de pão bem fermentado, misturado ao sabor ácido do tomate, aroma de alho, orégano, manjericão.

Mas onde encontrar um profissional que consiga ser um mestre na arte de elaboração confecção de pizza, de forma a atender a todos os quesitos fundamentais de um produto de excelência?

A realidade atual mostra que é grande a carência por profissionais bem treinados para exercer a função, fato este que pode ser constatado pelos níveis de salários que são pagos aos profissionais que se destacam e que rapidamente são recrutados no mercado pelas melhores pizzarias do país.

O cliente moderno busca, cada vez mais, estabelecimentos que sejam capazes de atender às suas expectativas, o que engloba: o melhor produto; atendimento rápido e eficiente; as melhores condições de higiene; a variedade e qualidade do produto; entre outros.

Temos de reconhecer as preocupações e a responsabilidade dos proprietários de pizzarias em fazer com que o seu estabelecimento esteja sempre na “crista da onda”, visando atender aos clientes da melhor forma possível e, assim, enfrentar, em igualdade de forças, a grande concorrência, que a cada dia se torna mais competitiva.

“O pizzaiolo, então, destaca-se como o responsável pela elaboração dos produtos, por conduzir as etapas na área de produção e por viabilizar o atendimento aos clientes de forma satisfatória”, afirma o professor Wilson Ferreira, do **Curso Profissionalizante de Pizzaiolo**, elaborado pelo **CPT – Centro de Produções Técnicas.**





O profissional pizzaiolo deverá, então, possuir treinamento de qualidade e, ainda, ter conhecimento teórico e prático sobre a produção de pizzas

O profissional pizzaiolo deverá, então, possuir treinamento de qualidade e, ainda, ter conhecimento teórico e prático sobre a produção de pizzas, que o colocará em condições de exercer a profissão com a qualificação exigida pelo mercado.

Para ser um pizzaiolo bem qualificado, não basta conhecer várias receitas de produtos e saber elaborá-los com eficiência.

É preciso, antes de tudo, possuir conhecimentos de relações humanas, de ética profissional, de administração das etapas do trabalho e saber realizar seu trabalho mantendo as melhores condições de higiene, além de saber preservar a qualidade da matéria-prima a ser utilizada na elaboração dos produtos.

10. BORDA RECHEADA

Uma novidade que a tempos não se utilizava era rechear a borda da pizza, principalmente para os amantes de catupiry.

Hoje além do catupiry podem ser adicionados outros itens como queijo cheddar.

Mas a criatividade pode ir além e ousar em fazer uma borda recheada com chocolate, mas apenas em pizza doce.



11. ABRINDO A MASSA

A abertura da massa por de ser feitas de algumas formas tradicionais ou não.

Já trabalhei em pizzarias onde a massa é aberta com rolo de madeira, polietileno, alumínio em outra era utilizado um cilindro manual.

Em pizzarias italianas o tradicional é jogar a massa para cima e ir abrindo ela e depois finaliza abertura com rolo manual.

A diferença entre as técnicas:

ROLO: Utilizado na maioria das pizzarias brasileiras, e muito rápido e prático para uma pizzaria acho que seria o mais recomendado.

Tenha uma mesa ou uma bancada com superfície de mármore, granito que deve estar devidamente higienizada. Na sequência, pegue um pouco de farinha de trigo e espalhe por cima da mesa, deixando-a bem distribuída, pois isso é importante para que a massa não grude na superfície.



CILINDRO: Utilizado para padaria ou pizzarias que faz a massa pré-assada.

Em estabelecimentos grandes como rodízios ou onde a tele entrega não para e são servidas muitas pizzas, é recomendável ter uma máquina para realizar este serviço.



NA MÃO: Confesso que já tentei usar, mas não obtive sucesso, no meu ponto de vista fica interessante uma pizzaria ter algumas pizzas abertas dessa forma, onde os clientes podem observar, mas se houver um número grande de pedidos o ideal seria rolo.

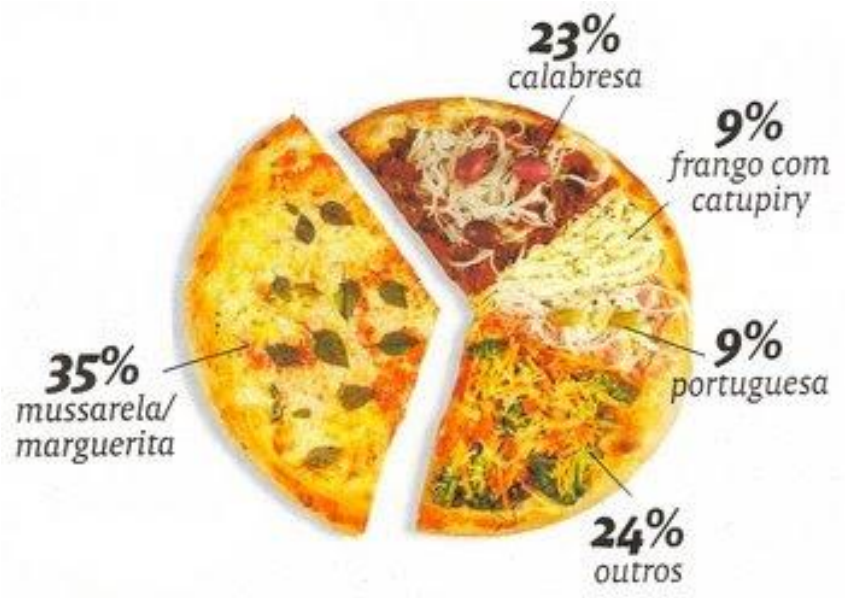


Massa Fina = 8 Fatias (200 g)

Massa Media = 8 Fatias (350 g)

Massa Grossa = 8 Fatias (600 g)

As pizzas que mais se vende no Brasil são:



12. TABELA DE CONVERSÃO

Tabela de ~~Conversão de Fermentos (Tabela fleischmann)~~	
~~Fermento Fresco Unidade~~	
15 g	1 tablete pequeno
30 g	2 tabletes pequenos
60 g	4 tabletes pequenos
~~Fermento Instantâneo Unidade~~	
5 g	½ colher de sopa ou ½ ~~sache~~
10 g	1 colher de sopa ou 1 ~~sache~~
20 g	2 colheres de sopa ou 2 ~~saches~~
~~Fermento Seco Unidade~~	
5 g	½ colher de sopa
10 g	1 colher de sopa
20 g	2 colheres de sopa

Ovos – ~~Peso~~ aproximado			
Tamanho	**Peso**	**Gema**	**Clara**
Extra	60 g	25 g	35 g
Grande	50 g	20 g	30 g
Médio	40 g	15 g	25 g
Pequeno	30 g	10 g	20 g

Temperatura do ~~Forno em Graus~~ Celsius °C	
Acima de 220	bem quente
200 – 220	quente
170 – 190	moderado
160	baixo
140 – 150	bem baixo
110 – 120	frio

Líquidos (leite, água, óleo, café, etc.)	
240 mℓ	1 xícara de chá
120 mℓ	½ xícara de chá
80 mℓ	⅓ de xícara de chá
60 mℓ	¼ de xícara de chá
15 mℓ	1 colher de sopa
5 mℓ	1 colher de chá

Farinha de trigo	
120 g	1 xícara de chá
60 g	½ xícara de chá
40 g	⅓ de xícara de chá
30 g	¼ de xícara de chá
7,5 g	1 colher de sopa

13. TABELA DE GRAMATURA

A gramatura da massa a tabela abaixo expressa os pesos e as medidas dos variados diâmetros de discos de pizzas conhecidos.

Pizza	Tamanho do disco (cm)	Disco sem borda (g)	Disco com borda (g)
Colegial	**20**	105	120
Brotinho	**22**	140	160
Individual	**25**	160	180
Média	**30**	230	260
Familiar	**35**	330	380
Grande	**40**	431	495
Super Grande	**45**	545	625
Gigante	**50**	673	775

14. RECEITA DE MASSA



13.1 Massa de Pizza Clássica



INGREDIENTES

- Farinha de Trigo - 1kg
- Sal - 20 g
- Açúcar - 20 g
- Água gelada - ½ Litro
- Óleo de girassol ou soja ou oliva - 3 colheres de sopa
- Fermento biológico fresco - 30gr

MODO DE PREPARO

- Coloque na masseira a farinha de trigo e o sal; misture por 1 minuto.
- Acrescente a água gelada e o óleo e bata por 5 minutos.
- Adicione o fermento biológico fresco e bata por mais 5 minutos.
- Divida a massa em unidades 4 ou 5 partes.
- Em recipientes untados com óleo, coloque a massa e tampe.

Deixe descansar por aproximadamente 1 hora.

- Abra a massa em discos de 35 cm de diâmetro.
- Espalhe o molho de tomate como uma base e adicione a cobertura desejada.

TEMPO DE FORNO

Leve ao forno na temperatura de 300 ºC por aproximadamente 10.15min.

- Quando a borda da pizza começar a dourar ela está pronta para ser servida.

RENDIMENTO

5 Pizza Grande Massa Fina

4 Pizza Grande Massa Media



13.2 Massa de Batata

INGREDIENTES

400 gramas de batata

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de margarina

11 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Descasque e cozinhe a batata com sal até ficar bem macia. Escorra, amasse, misture a margarina, a farinha de trigo e o fermento. Aqueça o forno em temperatura alta (200 ºC). Espalhe a massa em uma forma de pizza untada com margarina.

TEMPO DE FORNO

Leve ao forno na temperatura de 300 ºC por aproximadamente 10 a 15min.

- Quando a borda da pizza começar a dourar ela está pronta para ser servida.

RENDIMENTO

5 Pizza Grande Massa Fina

4 Pizza Grande Massa Media

13.3 Massa de Batata 2



INGREDIENTES

- Batata – 400 g
- Farinha de Trigo - 1kg
- Sal - 20 g
- Açúcar - 20 g
- Água gelada - 1litro
- Óleo de girassol ou soja ou oliva - 3 colheres de sopa
- Fermento biológico fresco - 30gr

MODO DE PREPARO

- Coloque na masseira a farinha de trigo e o sal; misture por 1 minuto.
- Acrescente a água gelada e o óleo e bata por 5 minutos.
- Adicione o fermento biológico fresco e bata por mais 5 minutos.
- Divida a massa em unidades 4 ou 5 partes.
- Em recipientes untados com óleo, coloque a massa e tampe.

Deixe descansar por aproximadamente 1 hora.

- Abra a massa em discos de 35 cm de diâmetro.
- Espalhe o molho de tomate como uma base e adicione a cobertura desejada.

TEMPO DE FORNO

Leve ao forno na temperatura de 300 ºC por aproximadamente 10.15min.

- Quando a borda da pizza começar a dourar ela está pronta para ser servida.

RENDIMENTO

5 Pizza Grande Massa Fina

4 Pizza Grande Massa Media

13.4 Massa de Trigo Integral



INGREDIENTES

2 xícaras farinha de trigo integral
1 colher sopa margarina light
1 xícara água morna
10 g a 15 g de fermento de pão
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário despeje a xícara de água morna
Vá dissolvendo o fermento e o sal na água
Depois coloque a margarina (antes derreta a margarina no micro-ondas por trinta segundos)
Misture uma xícara de farinha de trigo e vá mexendo com uma colher
Depois vá colocando aos poucos a outra xícara de trigo e vá mexendo com a mão, se necessário coloque mais umas colheres de trigo, até a massa soltar da mão e amasse bem e forme uma bola, deixe descansar tampado com um pano de prato por trinta minutos e depois de crescida a massa, corte a massa ao meio (rende duas massas) e estique a massa na mesa com o rolo de macarrão até ficar no formato desejado e leve a massa ao forno por dez minutos
Depois retire do forno para rechear (da sua preferência) e leve novamente ao forno até derreter o queijo

TEMPO DE FORNO

Leve ao forno na temperatura de 300 ºC por aproximadamente 10.15min.
- Quando a borda da pizza começar a dourar ela está pronta para ser servida.

RENDIMENTO

2 Pizza Grande Massa Media

13.5 Massa de Cereais



INGREDIENTES

- 1/2 xícaras de água morna
- 1 colher de chá de fermento
- 3 xícaras de farinha
- 1/3 xícara de óleo
- 3/4 xícara de grãos gastos

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, polvilhe o fermento sobre a água morna e reserve. Em uma tigela de mistura grande ou misturador de pé, adicione a farinha e regue o óleo. Trabalho óleo através de farinha com as mãos ou massa gancho anexo até que se assemelha migalhas ou pequenos seixos. Adicione os grãos gastos à mistura de farinha e combine.

Agite suavemente a mistura de levedura e água até ser combinada. Adicionar a mistura de levedura para a tigela contendo a mistura de grãos gastos. Agitar ou misturar com um gancho de massa até combinado e uma bola é formada. Você pode precisar adicionar farinha, uma colher de sopa de cada vez. Você saberá que está pronto quando a massa se junta e não mais adere aos lados da tigela.

Em uma tigela limpa adicionar um pouco de óleo para o fundo, coloque a bola de massa em, virar e cobrir. Você pode deixá-lo subir, coberto com uma toalha de prato, em um lugar quente até que tenha dobrado em volume, ou você pode cobrir com plástico e colocar no refrigerador durante a noite.

Uma vez que a massa tenha aumentado, perfure-o para baixo. Esta receita fará massa suficiente para duas crostas de pizza, então eu sempre meia-lo e colocar a segunda porção em um saco congelador selado e lançar no congelador.

Pré-aqueça o forno a 260 ° C) enquanto você está preparando a pizzaTopo com o que quiser. O céu é o limite, especialmente para homebrewers criativos. Alguns dos favoritos são prosciutto, ovo, queijo de cabra e camarão. Não empilhar as coberturas em demasiado grosso ou a crosta

permanecerá um pouco macio e encharcado no meio. Pop-lo no forno por 8-10 minutos. Você vai saber que está pronto quando a crosta ficou crocante eo queijo é derretido e borbulhante.

TEMPO DE FORNO

Leve ao forno na temperatura de 300 ºC por aproximadamente 10.15min.

- Quando a borda da pizza começar a dourar ela está pronta para ser servida.

RENDIMENTO

2 Pizza Grande Massa Media

13.6 Massa de Leite



INGREDIENTES

1 kilo de farinha de trigo.

1 litro de leite morno.

10 ovo.

2 colher rasa de sal.

2 copos americanos de óleo ou 5 colheres de banha vegetal

10 g de fermento para pizzas e pães.

MODO DE PREPARO

- Coloque na masseira a farinha de trigo e o sal; misture por 1 minuto.
- Acrescente o leite morno e o óleo e bata por 5 minutos.
- Adicione os ovos; misture por 1 minuto.
- Adicione o fermento biológico fresco e bata por mais 5 minutos.
- Divida a massa em unidades 4 ou 5 partes.
- Em recipientes untados com óleo, coloque a massa e tampe.

Deixe descansar por aproximadamente 1 hora.

- Abra a massa em discos de 35 cm de diâmetro.
- Espalhe o molho de tomate como uma base e adicione a cobertura desejada.

TEMPO DE FORNO

Leve ao forno na temperatura de 300 ºC por aproximadamente 10.15min.

- Quando a borda da pizza começar a dourar ela está pronta para ser servida.

RENDIMENTO

5 Pizza Grande Massa Fina

4 Pizza Grande Massa Media

13.7 Massa para Pizza Doce



INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo;

2 colheres de sopa de açúcar;

3 colheres de sopa de chocolate em pó;

15 g de fermento biológico seco instantâneo;

1 pitada de sal;

6 colheres de sopa de óleo;

1 xícara de leite morno;

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes secos numa tigela grande, e misture.

Depois acrescente os líquidos, misture, e por fim sove a massa até que fique lisa.

Deixe crescer por 1 hora em local seco, coberta com um pano.
Depois você pode abrir a massa e fazer pizzas grandes, ou mini pizzas como eu fiz.

TEMPO DE FORNO

Leve ao forno na temperatura de 300 ºC por aproximadamente 10.15min.

- Quando a borda da pizza começar a dourar ela está pronta para ser servida.

RENDIMENTO

5 Pizza Grande Massa Fina

4 Pizza Grande Massa Media

13.8 Massa para Pizza Doce 2



INGREDIENTES

Farinha de trigo 1kg

Chocolate em pó 50% de cacau (Exp. Dois Frades Nestlé) - 200 g

Sal - 20 g

Água gelada - 560 ml

Azeite Girassol ou Soja ou Oliva - 40 ml

Fermento biológico fresco - 20 g

MODO DE PREPARO

- Coloque na masseira o chocolate em pó, a farinha de trigo e o sal. Misture bem por 1 minuto.

- Acrescente a água gelada e o óleo de girassol. Bata por 5 minutos.

- Acrescente o fermento biológico fresco e bata por mais 5 minutos. - Divida a massa em bolinhas de 350 g.

- Coloque em recipiente untado com óleo e tampe. Deixe descansar por 1 hora.

- Abra a massa em discos de 35 cm de diâmetro.

RENDIMENTO

5 Pizza Grande Massa Fina

4 Pizza Grande Massa Media

13.9 Massa Napolitana

INGREDIENTES



Água: 600ml

Sal: 20g

Fermento de Cerveja Fresca: 25g

Farinha: 1 kg ("00 farinha")

Azeite Extra Virgem: 50ml

Açúcar: 1 colher de chá

MODO DE PREPARO

Junte farinha, sal e açúcar e misture um pouco os ingredientes secos.

Depois aqueça a água para deixá-la morna (se você a aquecer demais, é preciso esfriá-la, caso contrário corre o risco de matar o fermento).

Depois derreta o fermento na água. Adicione à farinha a água em que você derreteu o fermento e comece a trabalhar a massa. Por fim, adicione o óleo e continue mexendo.

Outro ponto importante: quando a massa estiver pronta, coloque-a em uma tigela de vidro untada e cubra-a com um pano úmido (para evitar que seque na superfície). A massa deve fermentar longe de correntes de ar, em um local quente, mas não muito, por cerca de 4-5 horas, ou até que o volume da massa seja dobrado. No final deste primeiro fermento, retome a massa, transfira-a para uma superfície enfarinhada e divida-a em quatro pães, cubra com um pano e deixe subir novamente por meia hora à temperatura ambiente.

TEMPO DE FORNO

Considere que a verdadeira pizza napolitana é cozida em forno a lenha a uma temperatura de 400 ° C a 485 ° C por cerca de 90 segundos!



14 RECEITA DE MOLHO



14.1 Molho Italiano

INGREDIENTES

- 1 quilo e meio de tomates italianos bem maduros
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
- 1 colher (sopa) rasa de açúcar
- 1 pitada generosa de pimenta do reino
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 cebola grande ralada
- 3 dentes de alho amassados
- 1 colher (chá) de cominho
- 1 folha de louro
- Manjericão a gosto

MODO DE PREPARO

1 - Faça um corte em cruz nos tomates.

2 - Coloque 4 ou 5 tomates em água fervente (quantidade suficiente de água para cobrir os tomates). Deixe-os por 30 segundos.

3 - Após os 30 segundos em água fervente, transfira-os para uma bacia com água bem gelada (eu coloco gelo - essa fase serve para parar o cozimento dos tomates, e facilitar a saída das cascas)

4- Após uns 30 segundos de banho em água gelada os tomates já podem ser descascados.

5 - Retire a parte dos pedúnculos de todos os tomates.

6 - Corte os tomates ao meio ou em 4 partes, o que for melhor para a retirada dos tomates.

7 - Retire todas as sementes com os dedos.

8 - Processe os tomates já sem pele e sem sementes com mixer ou no liquidificador. Eu prefiro o mixer, pois gosto de deixar tomates com alguns pedaços grandes. Processe por quanto tempo achar necessário, até ficar na consistência que você quiser.

TEMPO DE FORNO

Leve ao fogo e cozinhe por 45 minutos .

RENDIMENTO

600 ml de Molho

14.2 Molho Italiano 2



INGREDIENTES

- 1 quilo tomates bem maduros
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 cebola grande ralada
- 3 dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO

Misture o tomate picado com azeite e cebola.
Cozinhe em fogo baixo e tampado por no mínimo 20min para formar um molho consistente. Você pode adicionar um pouco de água caso o molho fique grosso demais, pois pode queimar no fundo da panela. Mexa de vez em quando para não grupar no fundo da panela.

TEMPO DE FORNO

Leve ao fogo e cozinhe por 35 minutos .

RENDIMENTO

500 ml de Molho



14.3 Molho Simples

INGREDIENTES

- Tomate normal (picado)
- 1,2 kg
- 1 Cebola ralada fina
- Azeite extra virgem
- 3 colheres de sopa
- Manjericão fresco
- 2 hastes (equivalente a 2 colheres de sopa picadas) - Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o tomate picado com azeite e manjericão. Cozinhe em fogo baixo e tampado por no mínimo 20min para formar um molho consistente. Você pode adicionar um pouco de água caso o molho fique grosso demais, pois pode queimar no fundo da panela. Mexa de vez em quando para não grupar no fundo da panela.

TEMPO DE FORNO

Leve ao fogo e cozinhe por 40 minutos .

RENDIMENTO

600 ml de Molho

15 RECEITA DE PIZZA



15.1 Pizza de Americana



INGREDIENTES

- 150 Gramas de Mussarela
- ½ Lata de Milho
- ½ Lata de Ervilha
- 1 Tomate Cortado em Fatias
- Orégano
- Azeitonas

MODO DE PREPARO

Espalhe o molho vermelho sobre a massa ja aberta

Distribua a mussarela de forma uniforme em toda a pizza

Coloque o Milho e Ervilha e espalhe pela pizza por inteiro.

Corte o tomate em rodelas e distribua umas seis fatias sobre a pizza

Distribua orégano uniforme sobre toda a pizza

A mesma a quantidade de azeitona deve ser a mesma de rodelas de tomates

15.2 Pizza de Rúcula



INGREDIENTES

- Molho de tomate 150 g
- Mozzarella 150 g
- Mozzarella de búfala 50 g
- Rúcula - a gosto
- Azeite de oliva - a gosto

MODO DE PREPARO

Pré-preparo: - Rale o pedaço de mozzarella ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Pique a mozzarella de búfala e reserve
- Higienize as folhas de rúcula e reserve.
- Drene os tomates secos e reserve.

Massa: - Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.
Montagem: - Forre o disco de pizza com a mozzarella ralada de maneira uniforme.
- Acrescente o tomate seco.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente a mozzarella de búfala, o orégano e as folhas de rúcula por cima da pizza e sirva.

15.3 Pizza Atum



INGREDIENTES

Molho de tomate 150 g

Mozzarella 150 g

1 Cebola Grande

1 lata de atum 120 g

Orégano

Azeitona

MODO DE PREPARO

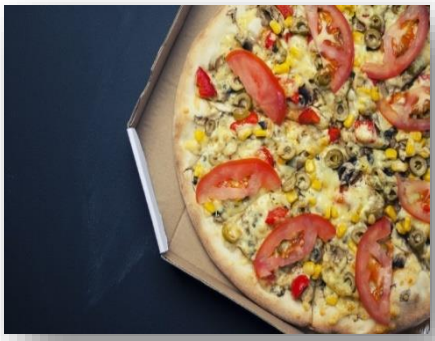
Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Forre o disco de pizza com a mozzarella ralada de maneira uniforme.

- Acrescente o atum de forma uniforme sobre a pizza.
- Corte a cebola em fatias e distribua sobre a pizza
- Adicione orégano e azeitonas a gosto.

15.4 Pizza Brasileirinha



INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Calabresa (defumada) - 400 g

Cebola - 100 g

- ½ Lata de Milho

- ½ Lata de Ervilha

Mozzarella 150 g

Orégano - a gosto

Azeitona

MODO DE PREPARO

- Corte a calabresa em rodelas finas e reserve

- Corte a cebola em rodelas finas e reserve.

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem: - Forre o disco de pizza com a calabresa de maneira uniforme.

- Acrescente as rodelas de cebola.

- Adicione a ervilha e o milho de forma uniforme.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.

- Acrescente o orégano e azeitona por cima da pizza.

15.5 Pizza Calabresa



INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 100 g
Calabresa (defumada) - 400 g
Mozzarella 150 g
Cebola - 100 g
Orégano - a gosto
Azeitona

MODO DE PREPARO

- Corte a calabresa em rodelas finas e reserve
- Corte a cebola em rodelas finas e reserve.

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem: - Forre o disco de pizza com a calabresa de maneira uniforme.
- Acrescente as rodelas de cebola e as azeitonas.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente o orégano e azeitona por cima da pizza.

14.6 Pizza de Calabresa Apimentada



INGREDIENTES

- Mozzarella 150 g
- Molho de tomate - 100 g
- Calabresa (defumada) - 400 g
- Ovo (cozido) - 2 unidades
- Rodelas finas de Cebola - a gosto
- Pimenta-calabresa (seca) - a gosto
- Orégano - a gosto
- Azeitona preta s/ caroço - 8 a 10 unidades

MODO DE PREPARO

- Fatie lombo em rodelas finas e com cuidado para não ficar com textura mole ao assar.
- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.
- Acrescente a mozzarella.
- Forre o disco de pizza com a lombo de maneira uniforme.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente as rodelas finas de cebola, as azeitonas e o orégano por cima da pizza e sirva.

14.7 Pizza Lombo Canadense



INGREDIENTES

- Mozzarella 150 g
- Molho de tomate - 100 g
- Lombo Canadense - 400 g
- Rodelas finas de Cebola - a gosto
- Orégano - a gosto
- Azeitona preta s/ caroço - 8 a 10 unidades

MODO DE PREPARO

- Fatie o lombo em rodelas finas e com cuidado para não ficar com textura mole ao assar.
- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.
- Forre o disco de pizza com a lombo de maneira uniforme.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente as rodelas finas de cebola, as azeitonas e o orégano por cima da pizza e sirva.

14.8 Pizza Portuguessa



INGREDIENTES

- Massa tradicional - 1 unidade
- Molho de tomate - 100 g
- Mozzarella - 150 g
- Calabresa defumada - 100 g
- Presunto cozido - 100 g
- Cebola - 50 g
- Azeitonas pretas (s/ caroço) - 50 g
- 2 ovos cozidos
- Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Pré-preparo: - Corte a cebola em rodelas finas e reserve.

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Corte o presunto em fatias e depois em tiras e reserve.
- Corte a calabresa defumada em rodelas finas e reserve.
- Corte os ovos em fatias finas e reserve.

Modo de preparo:

Massa: - Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem: - Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.

- Acrescente à calabresa, o presunto, o ovo e por último a cebola em rodelas.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente as azeitonas e o orégano por cima da pizza e sirva.

14.9 Pizza Alho



INGREDIENTES

Molho de tomate 150 g

Mozzarella 150 g

200 g alho

Orégano

MODO DE PREPARO

Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Forre o disco de pizza com a mozzarella ralada de maneira uniforme.

- Acrescente o alho já frito forma uniforme sobre a pizza.
- Adicione orégano e azeitonas a gosto.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente as azeitonas e o orégano por cima da pizza e sirva.

14.10 Pizza Aliche



INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 150 g

Mozzarella - 150 + 50 g

Aliche em conserva – 15 g

Tomate em rodelas (opcional) - 50 g

Azeite - a gosto

MODO DE PREPARO

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Corte o tomate em rodelas e reserve;
- Drene o aliche e reserve.
- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.
- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.

14.11 Pizza 4 Queijos



INGREDIENTES

Massa tradicional 1 unidade

Molho de tomate 100 g

Mozzarella 200 g

Catupiry 100 g

Provolone 100 g

Parmesão 30 g

Orégano - a gosto

MODO DE PREPARO

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Rale também o provolone e o parmesão e reserva.

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro;
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente o catupiry, o provolone e o parmesão.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente orégano por cima da pizza e sirva.

14.12 Pizza Toscana



INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Calabresa (defumada) - 400 g

Mozzarella 150 g

Parmesão - 100 g

Orégano - a gosto

Azeitona

MODO DE PREPARO

- Corte a calabresa em rodelas finas e reserve
- Corte a cebola em rodelas finas e reserve.

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem: - Forre o disco de pizza com a calabresa de maneira uniforme.
- Acrescente as rodelas de cebola e as azeitonas.
- Acrescente o parmesão ralado.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente o orégano e azeitona por cima da pizza.

14.13 Pizza Moda da Casa



INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Calabresa (defumada) - 200 g

Presunto Picado - 200 g

Mozzarella 150 g

½ Lata de Milho

½ Lata de Ervilha

1 Ovo Cozido

Orégano - a gosto

Azeitona

MODO DE PREPARO

- Corte a calabresa em rodelas finas e reserve
- Pique o presunto em cubos e reserve.

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem: - Forre o disco de pizza com a calabresa de maneira uniforme.
- Acrescente o presunto.
- Acrescente o milho e ervilha.
- Pique o ovo cozinho e espalhe sobre a pizza

Adicione orégano e azeitona a gotos.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente o orégano e azeitona por cima da pizza.

14.14 Pizza Camarão



INGREDIENTES

500 gr de camarão cinza limpo(s)

3 unidade(s) de tomate sem pele(s)

1 unidade(s) de cebola picada(s)

1/2 caixinha(s) de extrato de tomates

Azeite a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue os tomates, o extrato de tomate e a cebola no azeite, fazendo o molho.

Acrescente o camarão e desligue o fogo.

Cubra a massa de pizza reservada com o molho de camarão e, por cima, coloque queijo mussarela, em tiras.

Leve ao forno por 4 minutos, ou até o queijo derreter e sirva.

14.15 Pizza Bacalhau



INGREDIENTES

500 g bacalhau da noruega
250 g mussarela
12 azeitona(s) preta(s)
2 massa(s) de pizza
2 ovo(s)
2 dente(s) alho
1 cebola
2 xícara(s) molho de tomate
1 pimentão verde
Orégano
Azeite de oliva
Salsa

MODO DE PREPARO

Sobre cada disco de pizza, espalhar o molho de tomate, o pimentão, a mussarela ralada, o bacalhau e o orégano.
Colocar as azeitonas, a cebola e o alho picado.
Regar toda a superfície com um fio de azeite e leve ao forno alto até a massa dourar.

Retirar do forno e salpicar a salsa e os ovos para servir.

14.16 Pizza Escarola



INGREDIENTES

1 colher de sopa de azeite

2 massas de pizza (prontas)

3 dentes de alho

3 tomates

6 xícaras de chá de escarola (picada)

200 g de mussarela light

Orégano e pimenta a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a escarola picada e escorra

Reserve

Frite o alho no azeite

Junte os tomates e tempere com sal e pimenta do reino

Rale o queijo no ralo grosso

Cubra toda a superfície do disco de pizza com o molho de tomate

Distribua a escarola e polvilhe o queijo ralado

Asse em forno quente até ficar bem douradinha

14.17 Pizza Brócolis



INGREDIENTES

1 disco de pizza pré-assado

1 xícara de molho de tomate

300 g de mussarela ralada

200 g de brócolis pré-cozido

2 colheres de azeite

2 dentes de alho picados

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira coloque o azeite e acrescente o alho, frite até dourar

Acrescente o brócolis e tempere com sal e pimenta-do-reino

Pegue o disco de pizza acrescente o molho de tomate, a mussarela ralada e polvilhe orégano

Distribua o brócolis sobre a pizza, leve ao forno médio até derreter o queijo

14.18 Pizza Strogonoff



INGREDIENTES

- 50 g de manteiga
- 500 g de carne de primeira cortada em tiras
- 1 lata de creme de leite
- 100 g de champignon cortado em tiras
- 50 g de cebola picada
- Pimenta branca e sal a gosto
- 1 colher de sopa de ketchup
-Batata palha e queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Modo de preparo: Coloque o azeite para aquecer, adicione o alho, acrescente a cebola, acrescente os tomates e depois o manjericão e o sal, por fim coloque a água. Deixe ferver por 10 minutos. Depois, bata a mistura no liquidificador até o molho ficar consistente.

Recheio de strogonoff

Modo de preparo: Coloque a manteiga para derreter, depois acrescente a cebola picada e espere dourar. Quando estiver dourada, adicione a carne e misture bem. Acrescente uma pitada de pimenta branca e sal a gosto.

Dica: acrescentar cerca de 50 ml de conhaque ou vinho tinto para flambar a carne, o que faz com que ela fique macia. Em seguida, acrescente o champignon e, depois, uma colher de sopa de ketchup. Adicione creme de leite e continue mexendo. Acrescente 270 g de queijo mussarela fatiado ou triturado e 60 g de batata palha.

14.19 Pizza Manjericão



INGREDIENTES

Molho de tomate - 100 g

Mozzarella - 150 g

Manjericão Fresco – 200 g

Orégano - a gosto

Azeitonas pretas - 8 unidades (a gosto)

Pré-preparo: - Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.

MODO DE PREPARO

Massa: - Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem: - Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme e coloque as azeitonas (a gosto).

Forre o disco de pizza com as folhas do manjericão de maneira uniforme
Corte o tomate em rodelas e distribua na pizza.

- Leve para assar em forno aquecido a 350 °C por aproximadamente 4 minutos.
- Polvilhe o orégano por cima da pizza e sirva.

14.20 Pizza Palmito



INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozzarella - 250 g

Palmito em conserva - 300 g

Creme de leite - 350 g

Azeite de oliva - 20 ml

Orégano - a gosto

Sal - a gosto

Pimenta-do-reino - a gosto

Noz Moscada - a gosto

MODO DE PREPARO

Pré-preparo: - Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador
no lado grosso e reserve.
- Corte o palmito em rodelas e reserve;
- Em uma panela aquecida com o azeite, refogue o palmito, corrija o sal, adicione a pimenta do reino e a noz moscada (a gosto). Acrescente o creme de leite, misture e reserve.

Modo de preparo:

Massa: - Abra a massa em disco de pizza.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.
Montagem: - Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente o palmito refogado.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente orégano por cima da pizza e sirva.

14.21 Pizza Bacon



INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozzarella - 150 g

Bacon – 200 g

Orégano - a gosto

Azeitonas pretas - 8 unidades (a gosto)

Pré-preparo: - Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.

MODO DE PREPARO

Massa: - Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.
- Corte o Bacon em cubos

Montagem: - Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme e coloque as azeitonas (a gosto).

Forre o disco de pizza com a bacon de maneira uniforme

- Leve para assar em forno aquecido a 350 °C por aproximadamente 4 minutos.
- Polvilhe o orégano por cima da pizza e sirva.

14.22 Pizza Provolone



INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozzarella - 150 g

Provolone – 300 g

Orégano - a gosto

Azeitonas pretas - 8 unidades (a gosto)

Pré-preparo: - Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.

MODO DE PREPARO

Massa: - Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem: - Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme e coloque as azeitonas (a gosto).

Forre o disco de pizza com a parmesão de maneira uniforme

- Leve para assar em forno aquecido a 350 °C por aproximadamente 4 minutos.
- Polvilhe o orégano por cima da pizza e sirva.

14.23 Pizza Frango



INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Frango (peito s/ osso) - 300 g

Catupiry - 200 g

Cebola (picada) - 50 g

Tomate (picado) - 50 g

Alho (laminado) - 1 dente grade

Caldo de galinha (pó) - 10 g

Azeitonas pretas - a gosto

Orégano - a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe o peito de frango no caldo de galinha, desfie e reserve.

- Em uma panela aquecida com azeite, refogue a cebola, tomate e junte o frango desfiado.

- Corrija o sal e a pimenta do reino e reserve.

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

- Forre o disco de pizza com o frango desfiado de maneira uniforme e acrescente o catupiry por cima.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente o orégano e as azeitonas por cima da pizza e sirva.

14.24 Pizza Mussarela



INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozzarella - 300 g

Orégano - a gosto

Azeitonas pretas - 8 unidades (a gosto)

Pré-preparo: - Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.

MODO DE PREPARO

Massa: - Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem: - Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme e coloque as azeitonas (a gosto).

- Leve para assar em forno aquecido a 350 °C por aproximadamente 4 minutos.

- Polvilhe o orégano por cima da pizza e sirva.

15 RECEITA DE PIZZA DOCE



15.5 Pizza Romeu e Julieta



INGREDIENTES

Massa de chocolate - 1 unidade

Queijo frescal sem sal - 150 g

Goiabada (cascão) - 150 g

Parmesão ralado - 20 g

MODO DE PREPARO

- Corte o queijo frescal em fatias finas e reserve.
- Corte a goiabada em cubos médio/pequenos ou em tiras e reserve.

Modo de preparo:
Massa: - Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 3 minutos.

Montagem: - Distribua as fatias de queijo fresco, adicione os pedaços de goiabada.

- Retorne para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 2 minutos.

- Acrescente o parmesão ralado por cima da pizza e sirva.

15.6 Pizza Brigadeiro



INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
30 g de fermento biológico
1 kg de farinha de trigo
30 g de fermento biológico
1 ½ copo (tipo requeijão) de água morna
1 ½ colher (café) de açúcar
1 ½ colher (café) de sal
1 xícara (café) de óleo
1 colher (sopa) de manteiga
1 caixa pequena de leite condensado
2 colheres (sopa) cheias de achocolatado
Granulado de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

Misture todos ingredientes da massa, sove bastante, faça os discos de pizza e asse por 15 minutos.

Derreta a manteiga.

Junte o leite condensado, o achocolatado e mexa em fogo baixo até soltar da panela.

Cubra o disco da pizza com o brigadeiro e asse por mais 5 minutos.

Salpique o granulado e sirva em seguida.

15.7 Pizza Sorvete



INGREDIENTES

Doce de leite para a borda
Para o brigadeiro:
1/2 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina
2 colher (sopa) de chocolate
Para a cobertura da pizza:
bolas de sorvete do sabor desejado, sendo 1 bola para cada pedaço de pizza
Coberturas de sorvete (de sua preferência)
Castanha moída
Canudos de biscuit

MODO DE PREPARO

Para o brigadeiro:
Coloque os ingredientes numa panela. Leve ao fogo por 5 minutos, no máximo, não deixando chegar ao ponto de enrolar. Deixe cremoso para poder espalhar.
Montagem:
Passe uma camada de brigadeiro e divida a pizza em 8 pedaços. Coloque uma bola de sorvete sobre cada pedaço, nos sabores desejados: coco, creme, chocolate, flocos, brigadeiro, pistache, etc. Jogue caldas (chocolate e morango) e polvilhe castanha de caju moída. Espetado em cada bola de sorvete, coloque canudos de biscuit.

15.8 Pizza Chocolate



INGREDIENTES

Massa de chocolate - 1 unidade

Chocolate ao leite forneável - 150 g

Chocolate branco ou preto ralado - 150 g

Morangos grandes e frescos - 5 unidades

Kiwi fresco - 1 unidade

MODO DE PREPARO

Pré-preparo: - Higienize os morangos, corte em fatias e reserve.
- Higienize o kiwi, corte-o ao meio e em seguida em fatias finas e reserve.

Massa: - Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro e em movimento de espiral acrescente o chocolate ao leite forneável.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 2.3 minutos.

Montagem: - Acrescente os morangos e as fatias de kiwi e leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente mais 2 minutos.
- Pulverize o chocolate ralado por cima dos morangos e sirva.

15.9 Pizza Abacaxi



INGREDIENTES

750 gr de abacaxi em calda escorrido(s)
1/2 xícara(s) (chá) de vinho tinto suave(s)
4 disco(s) de pullman rap10
4 bola(s) de sorvete de creme
4 colher(es) (sopa) de calda de chocolate
4 colher(es) (sopa) de farofa doce para sorvete

MODO DE PREPARO

Bata o abacaxi no liquidificador com o vinho e transfira esse creme para uma panela.
Leve ao fogo até formar um creme grosso.
Espalhe esse creme sobre os discos de Rap 10 e passe-os para uma frigideira até que fiquem crocantes.
Retire da frigideira, coloque uma bola de sorvete sobre a pizza, espalhe a farofa e a calda.
Sirva a seguir.
.

15.10 Califórnia



INGREDIENTES

- 400 gramas de massa tradicional
- 400 gramas de mussarela ralada
- 200 gramas de abacaxi em calda picado
- 200 gramas de pêssego em conserva picado
- 100 gramas de figo em conserva picado
- 80 gramas de ameixa em calda
- 40 gramas de cereja ao marasquino fatiada

MODO DE PREPARO

- Montar a pizza seguindo a ordem dos cinco primeiros ingredientes
- Assar em forno convencional, à temperatura de 180ºC, por aproximadamente 30 minutos
- Retirar do forno, acrescentar as ameixas e as cerejas e servir

15.11 Pizza Banana com Coco



INGREDIENTES

Massa de chocolate - 1 unidade
- Banana nanica 3 a 4 unidades
- Leite condensado - 50 g
- Manteiga - 50 g
- Açúcar - 50 g

- Chocolate branco ou preto - 100g
- Canela em pó – agosto

MODO DE PREPARO

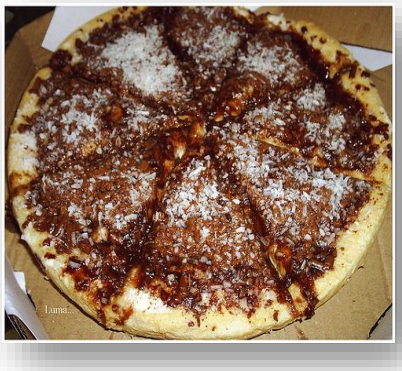
Pré-preparo - Rale o chocolate branco e reserve.
- Corte as bananas em fatias e reserve.
- Em uma panela, aqueça o açúcar até virar caramelo, adicione a manteiga, coloque as bananas e a canela, cozinhe por mais 1 minuto e reserve.

Massa: - Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro. - Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos. Montagem: - Forre o disco de pizza com a mistura de banana de maneira uniforme.

- Pulverize o chocolate e retorne para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente mais 2 minutos ou quando perceber que o chocolate branco está começando a amarelar.

- Acrescente leite condensado e canela em pó por cima da pizza (a gosto) e sirva.

15.12 Pizza Chocolate e Coco



INGREDIENTES

- Massa de chocolate - 1 unidade
- Coco ralado - 250 g
- Chocolate forneavel (sachê) - 250 g
- Chocolate granulado ou ralado - 15 g
- Cerejas em conserva - 8 unidades (a gosto)

MODO DE PREPARO

Modo de preparo:
Massa: - Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 3 minutos.

Montagem: - Em movimento de espiral, distribua o chocolate ao leite forneável de maneira uniforme.
- Acrescente o coco ralado por cima do chocolate.
- Retorne para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente mais 2 minutos.
- Acrescente o chocolate granulado ou ralado por cima da pizza e as cerejas divididas uma em cada pedaço e sirva.

16.13 Pizza M&M



INGREDIENTES

- Massa de chocolate - 1 unidade
- Chocolate ao leite forneável (sachê) - 250 g
- M&M - 1 Pacote de 200g

MODO DE PREPARO

Massa: - Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 3 minutos.

Montagem: - Em movimento de espiral, distribua o chocolate ao leite forneável de maneira uniforme.
- Retorne para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente mais 2 minutos.
- Distribua de maneira uniforme os confeitos de M&M por cima da pizza e sirva.

17 CALZONES



17.1 Calzone

O Calzone é muitas vezes comparado a uma pizza recheada. O alimento nasceu nas tradições da cozinha dos mais pobres do Salento, quando com as sobras da massa do pão se formavam meias-luas, que se assavam com pequenos pedaços de queijo e tomate.

Redondo igual à pizza, o disco de massa é dobrado ao meio formando uma meia-lua, pode ser recheado com queijo mozzarella, parmesão ou ricota; molho de tomate, verduras ou legumes e carnes ou até linguiças, presuntos ou lombo defumado. Mas você também pode inovar e inventar seu próprio recheio é só usar a criatividade.



17.2 Calzone de Calabresa



INGREDIENTES

1/2 kilo linguiça calabresa defumada fatiada

1 cebola fatiada temperada

1 xicara de requeijão

1/2 xicara azeitonas fatiada

Finalizar

queijo parmesão ralado

orégano

azeite

MODO DE PREPARO

Coloque em um recepiente a farinha o sal misture tudo

Acrescente na mistura a agua com o oleo e o fermento amasse e sove bem

Divida a massa em 3 partes

Faça bolinhas

Deixe descansar 1 hora

Abra as bolinhas em discos de 35 cm

Coloque o recheio somente em metade da massa

Feche a massa formando uma meia lua e feche as bordas

Pincele com azeite e polvilhe o parmesão e orégano

Leve ao forno até ficar dourado

17.3 Calzone Buca Del Passo



INGREDIENTES

Massa tradicional de pizza 1 unidade

Molho de tomate 100 g

Mozzarella 200 g

Catupiry 100 g

Presunto 100 g

Parmesão 20 g

Azeite de oliva extra virgem 20 g

Orégano - a gosto.

MODO DE PREPARO

Pré-preparo: - Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Faça o mesmo procedimento com o parmesão e reserve. - Corte o presunto em fatias e depois em tiras e reserve.

Modo de preparo:

Massa: - Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme em somente metade do disco.
Montagem: - Adicione o recheio a gosto em somente metade do disco.
- Feche a massa formando uma “meia-lua” e feche as bordas.
- Pincele com azeite por cima.
- Acrescente um pouco de molho de tomate e parmesão.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.

- Acrescente o orégano por cima e sirva.

17.4 Calzone Frango e Catupiry



INGREDIENTES

tradicional de pizza - 1 unidade
Molho de tomate - 100 g
Mozzarella - 200 g
Catupiry - 100 g
Frango (peito s/ osso) - 300 g
Parmesão - 20 g
Azeite de oliva extra virgem - 20 g
Orégano - a gosto

MODO DE PREPARO

Pré-preparo do peito de frango:

- Em uma panela cozinhe o peito de frango no caldo de galinha, desfie e reserve.
- Em uma panela aquecida com azeite, refogue a cebola, tomate e junte o frango desfiado.
- Corrija o sal e a pimenta do reino e reserve.

Pré-preparo dos demais ingredientes:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Faça o mesmo procedimento com o parmesão e reserve. Misture todos os ingredientes junto com o catupiry e reserve.

Montagem: - Adicione o preparado em somente metade do disco.

- Feche a massa formando uma “meia-lua” e feche as bordas.
- Pincele com azeite por cima.
- Acrescente um pouco de molho de tomate e parmesão.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente o orégano por cima e sirva.

17.5 Calzone Camarão

INGREDIENTES

250 gr de camarão cinza limpo(s)
1 unidade(s) de tomate sem pele(s)
1 unidade(s) de cebola picada(s)
1/2 caixinha(s) de extrato de tomates
Azeite a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue os tomates, o extrato de tomate e a cebola no azeite, fazendo o molho.

Acrescente o camarão e desligue o fogo.

Cubra a massa de pizza reservada com o molho de camarão e, por cima, coloque queijo mussarela, em tiras.

Montagem: - Adicione o preparado em somente metade do disco.
- Feche a massa formando uma “meia-lua” e feche as bordas.
- Pincele com azeite por cima.
- Acrescente um pouco de molho de tomate e parmesão.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente o orégano por cima e sirva.

17.6 Calzone Bacalhau

INGREDIENTES

250 g bacalhau da noruega
120 g mussarela
6 azeitona(s) preta(s)
1 massa(s) de pizza
1 ovo(s)
1 dente(s) alho
1/2 cebola
1 xícara(s) molho de tomate
1/2 pimentão verde
Orégano
Azeite de oliva
Salsa

MODO DE PREPARO

Sobre cada disco de pizza, espalhar o molho de tomate, o pimentão, a mussarela ralada, o bacalhau e o orégano.

Colocar as azeitonas, a cebola e o alho picado.

Regar toda a superfície com um fio de azeite e leve ao forno alto até a massa dourar.

Montagem: - Adicione o preparado em somente metade do disco.

- Feche a massa formando uma “meia-lua” e feche as bordas.
- Pincele com azeite por cima.
- Acrescente um pouco de molho de tomate e parmesão.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente o orégano por cima e sirva.

Retirar do forno e salpicar a salsa e os ovos para servir.

17.7 Calzone Atum

INGREDIENTES

Molho de tomate 150 g
Mozzarella 100 g
1/2 Cebola Grande
1 lata de atum 120 g
Orégano
Azeitona

MODO DE PREPARO

Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem: - Adicione o preparado em somente metade do disco.

com a mozzarella ralada de maneira uniforme.

- Acrescente o atum de forma uniforme sobre a pizza.

- Corte a cebola em fatias e distribua sobre a pizza

- Feche a massa formando uma “meia-lua” e feche as bordas.

- Pincele com azeite por cima.

- Acrescente um pouco de molho de tomate e parmesão.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.

- Acrescente o orégano por cima e sirva.

17.8 Calzone A Brasileirinha

INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 60 g
Calabresa (defumada) - 200 g
Cebola - 50 g
- ½ Lata de Milho
- ½ Lata de Ervilha
Mozzarella 100 g
Orégano - a gosto
Azeitona

MODO DE PREPARO

- Corte a calabresa em rodelas finas e reserve

- Corte a cebola em rodelas finas e reserve.

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem: - Adicione o preparado em somente metade do disco.

- Feche a massa formando uma “meia-lua” e feche as bordas.

- Pincele com azeite por cima.

- Acrescente um pouco de molho de tomate e parmesão.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.

- Acrescente o orégano por cima e sirva.

- Acrescente o orégano e azeitona por cima da pizza.

17.9 Calzone Calabresa

INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 60 g
Calabresa (defumada) - 200 g
Mozzarella 100 g
Cebola - 50 g
Orégano - a gosto
Azeitona

MODO DE PREPARO

- Corte a calabresa em rodelas finas e reserve

- Corte a cebola em rodelas finas e reserve.

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem: - Adicione o preparado em somente metade do disco.

- Feche a massa formando uma “meia-lua” e feche as bordas.

- Pincele com azeite por cima.

- Acrescente um pouco de molho de tomate e parmesão.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.

- Acrescente o orégano por cima e sirva.

- Acrescente o orégano e azeitona por cima da pizza.

17.10 Calzone Aliche

INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 80 g
Mozzarella - 100 g
Aliche em conserva – 10 g
Tomate em rodelas (opcional) - 50 g
Azeite - a gosto

MODO DE PREPARO

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.

- Corte o tomate em rodelas e reserve;

- Drene o aliche e reserve.

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.

Montagem: - Adicione o preparado em somente metade do disco.

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.

- Feche a massa formando uma “meia-lua” e feche as bordas.

- Pincele com azeite por cima.

- Acrescente um pouco de molho de tomate e parmesão.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.

17.11 Calzone 4 Queijos

INGREDIENTES

Massa tradicional 1 unidade
Molho de tomate 60 g
Mozzarella 100 g
Catupiry 50 g
Provolone 50 g
Parmesão 15 g
Orégano - a gosto

MODO DE PREPARO

Adicione o preparado em somente metade do disco.

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.

- Rale também o provolone e o parmesão e reserva.

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro;

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.

- Acrescente o catupiry, o provolone e o parmesão.

- Feche a massa formando uma “meia-lua” e feche as bordas.

- Pincele com azeite por cima.

- Acrescente um pouco de molho de tomate e parmesão.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.

- Acrescente o orégano por cima e sirva.

17.12 Calzone Traditi

INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 60 g
Calabresa (defumada) - 200 g
Mozzarella 100 g
Parmesão - 50 g
Orégano - a gosto
Azeitona

MODO DE PREPARO

- Corte a calabresa em rodelas finas e reserve

- Corte a cebola em rodelas finas e reserve.

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem: - Forre o disco de pizza com a calabresa de maneira uniforme.

- Acrescente o parmesão ralado.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.

- Acrescente o orégano e azeitona por cima da pizza.

17.13 Calzone Brigadeiro

INGREDIENTES

Massa tradicional - 1 unidade
1/2 caixa pequena de leite condensado
1 colheres (sopa) cheias de achocolatado
Granulado de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

Montagem: - Forre o disco de pizza com a calabresa de maneira uniforme.

Junte o leite condensado, o achocolatado e mexa em fogo baixo até soltar da panela.

Cubra o disco da pizza com o brigadeiro e asse por mais 5 minutos.

Salpique o granulado e sirva em seguida.

17.14 Calzone Banana com Coco

INGREDIENTES

Massa de chocolate - 1 unidade
- Banana nanica 2
- Leite condensado - 50 g
- Manteiga - 50 g
- Açúcar - 50 g
- Chocolate branco ou preto - 100g
- Canela em pó – agosto

MODO DE PREPARO

Pré-preparo - Rale o chocolate branco e reserve.

- Corte as bananas em fatias e reserve.

- Em uma panela, aqueça o açúcar até virar caramelo, adicione a manteiga, coloque as bananas e a canela, cozinhe por mais 1 minuto e reserve.

Montagem: - Adicione o preparado em somente metade do disco.

- Pulverize o chocolate e retorne para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente mais 2 minutos ou quando perceber que o chocolate branco está começando a amarelar.

- Acrescente leite condensado e canela em pó por cima da pizza (a gosto) e sirva.