

FICHA TÉCNICA DE PREPARO No.

Receita	Pizza UAM
Categoria	massas
Rendimento	
Tempo Médio de Preparo	
Elaborada em	

ingredientes	quantidade	
Farinha de trigo	100%	
Azeite de oliva	5%	
Fermento biológico fresco	2%	
Açúcar refinado	3%	
sal	3%	
água	50 a 55%	
Reforçador de glútem	1%	

Gastrônomo orientador: Marcus Vinícius de P. Carvalho

Dicas do chef

MODO DE PREPARO:

Ingredientes molho

- Tomate sem pele e sem sementes: 3 Unidades
- Cebola picada: ½ Unidade
- Dente de alho picado: ½ Unidade
- Azeite de oliva: Q.B. - Manjerição fresco: Q.B.
- Sal: Q.B
- Pimenta do reino: Q.B

Ingredientes cobertura

- Queijo mussarela: 400 Gramas
- Queijo parmesão ralado: 50 Gramas
- Queijo gorgonzola 100 Gramas
- Orégano 5 Gramas
- Tomates frescos: 01 Unidade
- Linguiça calabresa: 100 Gramas
- Manjerição fresco: Q.B.

Modo de preparo do molho:

- 1.Picar o tomate em pedaços (com casca e semente).
- 2.Acrescentar o tomate picado e todos os ingredientes do molho restantes num liquidificador e bater rapidamente.

3. Ajustar os temperos.
4. Colocar o molho num chinês apoiado num recipiente.
5. Esperar até que a maior parte da água do molho tenha escorrido.
6. Descartar o líquido e aplicar o molho sobre o disco de pizza.

Modo de preparo da massa:

1. Bater a massa usando método direto, ou seja, acrescentar a farinha de trigo, o sal, o açúcar e o melhorador. Dar o ponto com a água.
2. Bater em velocidade baixa até a massa dar liga. Aumentar a velocidade e bater por mais 5 minutos. Para a massa de pizza não é necessário alcançar o ponto de véu de glúten.
3. Deixar a massa descansar em superfície untada ou polvilhada com farinha de trigo, coberta com filme plástico até dobrar de tamanho.
4. Dividir em porções de 240g, bolear e deixar fermentar até dobrar de volume, em superfície untada e coberta com filme plástico.
5. Abrir a massa em círculos, usando as mãos ou com o auxílio do rolo de abrir massa.
6. Aquecer o forno a 300° C.
7. Passar o molho de tomate sobre o disco de pizza e cobrir com os ingredientes desejados. Caso prefira, pré-asse a massa com o molho por uns 2 minutos e depois acrescentar a cobertura.
8. Colocar a massa sobre uma assadeira polvilhada com farinha e levar ao forno. Em caso de forno de piso de pedra, levar a massa diretamente ao piso do forno, sem assadeira.
9. Assar até que a cobertura esteja quente, derretida e a massa dourada.
10. Servir imediatamente.

Dados de preparo:

Método direto Forno 300°C – SECO - lastro Ação mecânica: à mão, masseira ou batedeira

Porção: 240g massa fina e 300g massa grossa

Modelagem: discos finos

Fôrma: redonda polvilhada com farinha ou diretamente sobre pedra