

Massa de Pizza

Ingredientes

2 e ½ xícara (chá) de água morna
1 colher (sopa) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
7 colheres (sopa) de azeite
1 kg de farinha
20 gr de fermento fresco / fermento biológico

Modo de fazer

Dissolva o fermento na água morna. Acrescente o sal, o açúcar, o azeite e misture. Vai colocando a farinha aos poucos e mexendo com uma colher. Quando a massa ficar pesada, amasse com as mãos até que a massa solte das mãos, mas não fique muito pesada.

Coloque a massa em uma bacia, cubra com um pano ou toalha e deixe descansar até crescer (coloque uma bolinha da massa em um copo com água, quando a bolinha subir, a massa cresceu).

Faça 12 bolinhas com a massa, coloque sobre a mesa ou bancada bastante enfarinhada, cubra novamente e deixe descansar. Conforme for rechear as pizzas, abra uma a uma com um rolo.



Recheie à seu gosto e leve ao forno à lenha ou convencional bem quente.
Peperoni, queijo prato e queijo mussarela



Pizza de Berinjela, abobrinha, tomate seco



Corte a abobrinha e a berinjela em cubos, de uma leve refogada com azeite. Tempere com sal e pimenta moída na hora. Os legumes devem estar ainda bem crocantes, levemente cozidos. Recheie a pizza com os legumes, tomate seco picado e uma mistura de queijo prato e queijo mussarela.