

capa

contracapa

índice

Objetivo

Capacitação do aluno na profissão de pizzaiolo, produção em pizzarias, conhecimentos técnicos de produção e cocção de pizzas e similares. E noções básicas de manipulação de alimentos.

Minha Historia

Olá, meu nome é Gilson dos Santos, tenho 38 anos. Iniciei minha história no mundo das pizzas com 18 anos, trabalhando em uma Pizzaria na cidade de Santo André no estado de São Paulo. Nessa pizzaria eram feitas pizzas, calzones e esfirras abertas. Assim me tornei chefe pizzaiolo e sempre sou elogiado pelo sabor das minhas pizzas.

Constantemente meus amigos perguntam sobre a receita da minha massa, quais produtos eu utilizo para rechear minhas pizzas e como faço para ter pizzas tão deliciosas.

E a partir dessas reivindicações de amigos e fãs de pizza, eu decidi me dedicar a escrever com muito prazer e carinho, e passar tudo o que eu sei em forma desse e-book. Várias vezes fui pago/contratado para dar aula para pessoas que tinham o interesse de abrir uma pizzaria ou apenas fazer em casa transformando isso em uma renda extra.

Muita gente acaba sem saber o que fazer para ganhar dinheiro e esquece de reconhecer oportunidades que estão, literalmente, na frente do próprio nariz.

O mercado de pizza no Brasil está em amplo crescimento, e com esse crescimento surge a oportunidade para quem quer desenvolver essa atividade. O lucro com pizzas é muito significativo, desta maneira é bastante gratificante para quem venha exercer essa profissão. Com esse mercado em pleno crescimento, fica fácil para qualquer pessoa que queira empreender no ramo de pizza ter um crescimento expressivo economicamente.

Espero que você aproveite ao máximo as informações contidas nesse e-book e que esses conhecimentos sejam um instrumento para você atingir os seus objetivos.

Suporte ao aluno

Caso tenha alguma dúvida ou queira reportar algum erro, entre em contato com o nosso suporte clicando [Ou envie um e-mail para \[cedigitaloficial@gmail.com\]\(mailto:cedigitaloficial@gmail.com\)](#) Estou sempre a disposição para tirar suas dúvidas no meu whatsapp ou no meu e-mail. Lembrando que para ter acesso ao suporte você precisa me enviar o seu e-mail de compra, é simples, basta me mandar seu email e eu confirmo sua compra e dou suporte normalmente. Estou disponível de segunda a sexta, das 9:00 as 21:00 horas. As mensagens enviadas nos finais de semana ou fora do horário de suporte serão respondidas no dia útil seguinte. Indico que sempre entrem em contato pelo whatsapp, pois o suporte é bem mais rápido.

Avisos Legais

Todos os direitos são reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser reproduzida ou transmitida livremente de alguma forma, sem o consentimento prévio dos seus autores. As receitas e experiências contidas nesse livro são baseadas em estudos, experiências pessoais e profissionais de seu autor, bem como de experiências de outros profissionais da área. O autor não se responsabiliza direta ou indiretamente pela utilização das receitas e dicas aqui contidos. Existem links externos que fazem referências a sites e profissionais, os quais foram usados para te dar dicas e meios para melhor te ajudar. Não sendo responsabilidade deste autor serviços de sites de terceiros ou profissionais. Ao ler este E-book você concorda que o autor do mesmo não será responsável pelo seu sucesso ou fracasso ao aplicar qualquer informação contida aqui. É totalmente proibida a cópia ou compartilhamento deste e-book por qualquer meio digital ou impresso. Recomendamos a todos os leitores que tenham foco nos seus objetivos e que agarrem essa oportunidade da melhor maneira possível.

POR QUE INVESTIR

No cenário de crise econômica, a saída é investir em setores que ainda sobrevivem à queda do consumo. O setor de pizzas é um dos que preveem aumento de vendas neste segundo semestre, de 10% – o faturamento anual é de cerca de R\$ 5 bilhões no país. Mas entrar num mercado que consome mais de 1 milhão de pizzas todos os dias, sendo 572 mil apenas no estado de São Paulo, não é tão fácil quanto parece.

Sobre as vendas, você precisa entender que a pizza tem um potencial lucrativo enorme em qualquer lugar do nosso país. Ela é uma das nossas queridinhas e se você tiver um bom produto, suas chances de vendas serão enormes.

Não estou falando em montar uma pizzeria com uma estrutura enorme para acomodar várias pessoas, com mesas, um forno a lenha, não é isso! Estou dizendo que você pode trabalhar em casa, sim isso mesmo! Fazer pizzas em sua cozinha, com materiais que você já tem, e pode vendê-las de forma simples.

Aqui estou exatamente para isso! Quero te ensinar e mostrar como vender pizzas pode ser uma grande oportunidade de começar um negócio vantajoso e mudar a sua vida para sempre – de uma forma muito lucrativa!

Claro que tudo depende muito da forma de trabalho, de onde você quer chegar e do quanto está disposto a correr atrás dos seus objetivos e metas.

Vem comigo, conheça todas as minhas dicas e esteja pronto para colocá-las em prática o quanto antes

CUSTOS

A preocupação com o custo e o preço do produto são essenciais. Além disso, o empreendedor deve ficar atento ao capital de giro da empresa – reserva necessária para financiar a continuidade das operações da empresa, como recursos para vendas a prazo aos clientes, para conserto e manutenção de equipamentos, para manter estoques, para pagamento aos fornecedores de matéria-prima e mercadorias de revenda, pagamento de impostos, salários e demais custos e despesas operacionais.

“O empresário se preocupa em produzir e vender, mas não adianta vender se não conseguir controlar o que recebe”, afirma.

DICAS testes com pizza e propagandas

Inicialmente faça testes na preparação da massa, faça quantidades reduzidas. Peça para seus parentes e amigos provarem da massa pré-assada em sua casa.

Após acertar fazer a massa, aconselho iniciar fazendo as pizzas brotinhos(pequenas), por ser menores, levarem menos ingredientes será mais fácil você comercializadas pelo seu custo reduzido.

Faça propagando com os seus vizinhos, chame para provar suas pizzas. Pergunte o que eles acharam.

Se tudo deu certo amplie a divulgação, utilize pequenos panfletos distribuindo-os pelo seu bairro.

Pode-se fazer brotinhos e pizzas para serem vendidas congeladas, também é uma boa opção para aqueles clientes que desejam consumir seu produto a qualquer hora do dia.

Oferecer também os brotinhos como encomendas para aniversários e festas em geral é uma boa ideia.

Você ainda pode fazer parcerias com lanchonetes e restaurantes, fazendo com que suas pizzas estejam a disposição de seus clientes em qualquer ambiente que eles estejam, isso fará com que você aumente sua demanda de fabricação, consequentemente aumentaram seus ganhos.

DICAS DE DECORÇÃO das pizzas e brotinhos

Uma pizza com um visual atraente é muito importante. Porque antes de comer um alimento, primeiramente nós observamos a sua aparência.

Para ter um pizza ou um brotinho com aparência atrativa, é preciso comprar ingredientes visualmente bonito e principalmente de qualidade.

Outra parte importante, é a distribuição dos ingredientes. Uma distribuição ordenada dos ingrediente deixa as pizzas e brotinhos muito atraentes fazendo que seus clientes coma com os olhos.

Distribuição ordenada é: se a pizza ou brotinho contém mussarela, distribuir a mussarela de maneira igualitária, se a pizza contém calabresa, distribuir calabresa igualmente em toda a pizza. Se contem tomate, colocar o tomate centralizado na pizza.

Para se sobressair ante os concorrentes, não basta apenas fazer pizzas de mussarela ou de calabresa, é necessário se diferenciar e inovar para atrair os consumidores assíduos deste alimento e abocanhar uma fatia deste setor que está em grande expansão.

Para isso, sabores e formatos diferentes podem ser uma boa saída. Que tal aprender 50 sabores de pizzas? Com certeza isso lhe ajudará a inovar e ganhar o cliente que é apaixonado por pizza.

DICAS PARA ARRASAR NO ATENDIMENTO DELIVERY

Capriche no primeiro contato

Dizem que a primeira impressão é a que fica, sendo assim, escolha um atendente cordial para estar em contato com o seu cliente. Em casos assim, empatia é essencial. Quando ligamos em um restaurante para fazer um pedido, gostamos de ouvir “boa noite”, “por favor” e “obrigado”, não é? Pois bem! Certifique-se de que o seu atendente tratará os seus clientes como você gostaria de ser tratado.

Capriche nos outros contatos também

Para destruir uma boa reputação, basta um deslize, por isso, trate com cordialidade não apenas os novos clientes, mas os de longa data também. Ao atendê-los, pergunte sobre a qualidade do alimento enviado no último pedido, agradeça a escolha e ouça quaisquer críticas com extrema atenção. Fidelidade é coisa rara no ramo de food service, então avalie também a possibilidade de oferecer como vantagem para aqueles que têm dado preferência ao seus produtos, descontos ou produtos grátis após uma determinada quantidade de pedidos.

Não negligencie a entrega

Esse pode ser um dos seus maiores diferenciais! Quem nunca pediu uma pizza que chegou fria ou com o queijo grudado na tampa, não é? Ao contratar seus entregadores, opte por pessoas bem treinadas e com referência, afinal, são eles quem têm o contato direto com o cliente no final das contas.

Além disso, mantenha todos os seus entregadores uniformizados e peça feedback dos clientes. Um entregador grosseiro ou descuidado pode acabar com a reputação do seu estabelecimento.

Gostou das nossas dicas para se destacar da concorrência com sua operação de entregas? Agora que você viu que há ótimos motivos para investir no atendimento delivery, conheça também nosso curso [WhatsApp Marketing para Pizzarias](#) e descubra uma estratégia capaz de multiplicar seu faturamento no delivery.

DICAS Custo

- O custo está totalmente ligado ao quando você vai pagar por cada ingrediente, coloquei em cada receita o custo que eu tenho atualmente aqui na minha cidade para que você tenha uma base.
- Eu aconselho que sempre faça compras em atacado e em grandes quantidades, pois assim você vai conseguir sempre o menor preço.
- Lembrando que no custo de cada pizza NÃO está incluso a embalagem.

Lucro

- O lucro que coloquei em cada receita foi sempre em cima de 100%, por isso você sempre vai ver o custo e o lucro iguais nas receitas. Preço Sugerido
- Lembrem-se que o preço sugerido da pizza é somente uma base com 100% de lucro, mais você pode optar por ter mais ou menos lucro, só tome cuidado para não colocar o preço baixo demais e ter prejuízo. Por isso sempre leve em consideração o preço sugerido que está na receita.

Conservação

Podem ser conservadas em congelador ou freezer a massa crua, a massa pré-assada, a pizza pronta.

Com a pizza pronta temos que ter o cuidado de retirar do forno uns minutos antes do tempo total de assar a pizza. Assim o processador vai ser terminado após o descongelamento.

Assim também como o tempo de congelamento das pizzas podem variar de acordo com o tipo de congelador ou freezer.

Irei colocar o tempo de conservação das pizzas ou brotinhos de uma congelador de geladeira duplex, que é de 90 dias. O ideal é você congelar as pizzas em um congelador separado da geladeira ou um freezer, pois as suas temperaturas são mais baixas preservando a qualidade das pizzas.

Conservação para Transporte

A conservação para transporte pode ser feita com uma caixa térmica(papelão), caixa de isopor, podendo conservar em até 4 horas.

Rendimento

Na receita da massa colocamos uma tabela indicado o quanto a receita de um 1kg de massa rende, sempre relacionado ao tamanho da pizza. Desta maneira você sempre vai saber quanto de massa vai precisar preparar para suprir sua demanda.

Preparando a Massa

Ingredientes da massa

- 1Kg de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de fermento biológico seco (30 g)
- 4 colheres (chá) bem cheia de açúcar
- 1 colheres (chá) rasa de sal
- 400ml de água morna
- 1 xícara (chá) de óleo, 90ml
- 1 ovo
- Farinha de trigo para polvilhar a bancada (**mesa**).

Após essa receita pronta ela o peso dela vai para um 1,5 quilo. Segue a baixo tabela com peso, tamanho e rendimento:

Tamanhos da bolas	Peso por bolinha	Quantidade de bolinhas
Grande	320 gramas	4
Média	220 gramas	6
Pequena	120 gramas	12
Brotinho	40 gramas	37
Esfirras	40 gramas	37

Modo de Preparo da massa

1. Separe 3 três xícaras de (chá) do seu 1kg de farinha
2. Em uma tigela, coloque o fermento, o açúcar, o ovo e o sal. Misture tudo até ficar uma pasta homogênea
3. Em seguida adicione a água morna na mistura da tigela.
4. Pegue a farinha de trigo que ficou no saco e vá adicionando e misturando aos poucos na tigela. Assim que a massa grudar levemente na mão é hora de parar de adicionar farinha na mistura e chegou a hora de sovar a massa (**apertar a massa com o punho fechado**) até ficar uma massa com a mesma textura.





5. Se a massa ficar grudando na mão, polvilhe com a farinha que ficou separada no **passo 1**. Até a massa desgrudar das mãos.



Preparando os Discos das Pizzas

Para fazer os discos das pizzas de tamanho diferentes temos que ter bolas com tamanhos diferentes.

A pizza PEQUENA ou BROTINHO tem sua bolinha com a tamanho medio de 120 gramas em media. Uma bola de 120 gramas colocada sobre nossa mão não consegue cobrir os nossos dedos.



pizza MEDIA tem sua bolinha com a tamanho medio de 220 gramas em media. Uma bola de 220 gramas colocada sobre nossa mão consegue cobrir os nossos dedos.

A pizza GRANDE tem sua bolinha com a tamanho medio de 350 gramas em media. Uma bola de 350 gramas colocada sobre nossa mão consegue cobrir a palma de nossa mão.

A



Após fazer as bolas no tamanhos desejados, deixe as bolas descansar por 5 minutos com um pano ou um plástico por cima.

Abrindo o Disco de Pizza

1. Pegue a bola de massa que estava descansando, coloque sobre uma bancada bem lisa e polvilhe com farinha de trigo seca.



2. Aperte a massa sobre a mesa para iniciar a transformação da bola em disco.



3. Pegue um rolo de pizza e comece a abrir a massa do meio até próximo a borda (mas nunca encima da borda), faça esse movimento de abrir a massa até o disco ficar no tamanho desejado.



4. Coloque o disco na bandeja.



Observações Muito Importantes

Para aqueles que vão vender as pizzas congeladas ou vão simplesmente consumir em outro dia, devem pré-assar a massa (**levar somente o disco/massa montada na bandeja ao forno por cerca de 6 minutos com aquecimento ao máximo**) depois é só tirar a massa do forno, montar a pizza e congelar.



Lembre-se, apenas a massa deverá ser pré-assada, só depois de pré-assada os ingredientes devem ser colocados, ou seja, a pizza deve ser montada e levada ao freezer.

Preparando o Molho de Pizza

Ingredientes:

- 6 tomates maduros
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de (chá) rasa de sal
- 1 colher de (sopa) de orégano

Preparo do molho

Cortes os tomates em pequenos pedaços e bata no liquidificador.

Em uma vasilha coloque os tomates já batidos no liquidificador, acrescente o óleo, o sal e o orégano e misture com uma colher. (Bata somente os tomates no liquidificador, se bater os outros ingredientes o molho ficará com um aspecto esbranquiçado)

Receita

As receita de cada pizzas e as respectivas quantidade de ingredientes estão referenciadas por letras: **B** (pizza brotinho), **P** (pizza pequena), **M** (pizza média), **G** (pizza grande)

Pizza de Mussarela

Ingrediente da pizza de mussarela

Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
gramas de mussarela em fatias ou picada	120g	220g	350g
1 tomate cortado em fatias	unid.	unid.	1 unid
25 gramas de azeitonas (5 unidades)	25g	25g	25g
xicara (chá) de molho de pizza (50 ml)	2 xicara	xicara	1 xicara
1 colher de (sopa) de orégano	colher sopa)	colher sopa)	1 colher (sopa)

Recheando a pizza de mussarela

1. Com uma colher, espalhe o molho de tomate no disco deixando cerca de 1 cm de borda da massa livre.





2. Distribua a mussarela e disponha os tomates em rodelas.



3. Polvilhe orégano sobre a pizza.

4. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar.

5. Se o seu forno tiver a opção grill, deixe a pizza assar por 10 minutos em forno alto e mais 2 minutos no grill, até formar uma bordinha crocante e dourada.



6. Após tirar a pizza do forno, pode cortá-la em fatias. Se utilizar as medidas para uma pizza grande (G), é opcional cortá-la em 8 fatias; uma pizza média (M), em 6 fatias; uma pizza pequena (P), em 4 fatias.

7. Antes de servi-la distribua as azeitonas.



Nossas Pizzas

Americana

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G



Massa	120	220	320
presunto	80g	100g	120g
ervilha	45	50	60g
mussarela	80g	100g	150g
milho	1 unid.	1 unid.	1 unid
azeitonas	25g	25g	25g
molho	1/2 xicara	1/2 xicara	1 xicara
orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Distribua o presunto por igual na pizza.
3. Espalhe as ervilhas
4. Cubra a pizza com a mussarela
5. Distribua o milho
6. Polvilhe o orégano
7. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
8. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, ervilha, azeitona, milho, presunto ralado e orégano

Apresuntada

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
presunto	80	100g	150g
mussarela	80g	100g	150g
azeitonas	25g	25g	25g
molho	1/2 xicara	1/2 xicara	1 xicara
orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Distribua o presunto por igual na pizza.
3. Cubra a pizza com a mussarela
4. Polvilhe o orégano
5. Leve ao forno
6. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, presunto e orégano

Australiana

Ingredientes			
Pizzas	P	M	
Massa	120	220	3



molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
mussarela	120g	200g	250g
milho	30g	40g	50g
bacon	30g	40g	40g
orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Asse ou frite o bacon
2. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
3. Distribua a mussarela
4. Coloque os milhos
5. Polvilhe o orégano
6. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
7. Depois de assar a pizza, coloque o bacon
8. Corte a pizza e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, bacon, milho, **tomate** e orégano

Atum Especial

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
atum	60	90	120
cebola	20g	25g	30
palmito	20g	25g	30g
mussarela	130g	180g	230g
Fatias de tomate	5	6	7
orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Coloque o atum e espalhe.
3. Distribua a cebola a gosto
4. Coloque o palmito
5. Adicione as cebolas
6. Cubra a pizza com a mussarela
7. Coloque os tomates
8. Polvilhe o orégano a gosto
9. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
10. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, atum, cebola, palmito, azeitona, tomate e orégano

Baiana

Ingredientes	
	

Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
molho	1/2 xícara	½ xícara	1 xícara
calabresa	60	80	100
cebola	20g	25g	30g
Fatias de tomate	5	6	7
ovos	1	2	2
mussarela	80g	100g	150g
orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Espalhe a calabresa por igual
3. Distribua a cebola a gosto
4. Coloque pimenta a gosto
5. Cubra a pizza com a mussarela
6. Polvilhe o orégano a gosto
7. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
8. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Pimenta, calabresa, tomate, ovos, cebola, Mussarela e orégano

Bolonhesa

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho a bolonhesa	80	100	120
mussarela	80g	100g	150g
parmesão	10g	15g	20g
orégano	1 colher (sopa)	colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho à bolonhesa?????? na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Cubra a pizza com a mussarela
3. Parmesão a gosto
4. Polvilhe o orégano a gosto
5. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
6. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, molho bolonhesa, parmesão e orégano

Brasileira

Ingredientes

Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
calabresa	80g	100g	120g
ervilha	20	30	40
milho	20	30	40
tomate	5 fatias	5 fatias	5 fatias
mussarela	80g	100g	150g
orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Espalhe o molho de na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Coloque a calabresa por toda a pizza
3. Distribua a ervilha
4. Cubra a pizza com a mussarela
5. Distribua os tomates
6. Espalhe o milho
7. Orégano a gosto
8. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
9. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, calabresa, milho, ervilha, tomate e orégano

Calabresa

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
calabresa	80g	100g	150g
cebola	10g	15g	20g
orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Espalhe a calabresa por igual
3. Cebola a gosto
4. Polvilhe o orégano a gosto
5. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o massa dourar
6. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, calabresa, cebola e orégano

Camponesa

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G



Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
frango	80g	100g	120g
mussarela	30g	40g	60g
provolone	20g	30g	40g
milho	15g	20g	30g
catupiry	50g	80g	100g
orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Espalhe a frango por igual
3. Distribua a mussarela
4. Espalhe provolone
5. Espalhe o milho
6. Risque a pizza com o catupiry como na foto de ilustração
7. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
8. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, provolone, frango, azeitona, milho, catupiry e orégano

Carne do sol

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
carne de sol desfiada	80g	100g	120g
cebola	30g	40g	50g
mussarela	60g	90g	120g
orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Espalhe a carne de sol desfiada
3. Coloque a cebola
4. Distribua a mussarela
5. Orégano a gosto
6. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
7. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, carne do sol, cebola, mussarela e orégano

Crocante

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320



Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
mussarela	80g	100g	120g
Bacon frito	30g	40g	50g
Batata palha	A gosto	A gosto	A gosto
orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Frite ou asse o bacon
2. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
3. Distribua a mussarela por igual em toda a pizza
4. Orégano a gosto
5. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
6. Depois de assar a pizza coloque o bacon e as batata palha
7. Corte a pizza e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, bacon, batata palha e orégano

Cubana

Ingredientes			
Pizzas	P	M	C
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
mussarela	80g	100g	120g
Calabresa defumada	30g	40g	50g
cebola	A gosto	A gosto	A gosto
tomate	5 fatias	5 fatias	5 fatias
ovos	1	2	2
pimenta	A gosto	A gosto	A gosto
orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Espalhe a calabresa
3. Pique os ovos e distribua
4. Acrescente a cebola
5. Fatias de tomate
6. Coloque pimenta a gosto
7. Distribua a mussarela
8. Orégano a gosto
9. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
10. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, calabresa defumada, cebola, tomate, ovos, pimenta e orégano

Frango com Catupiry

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
frango	80g	100g	120g
catupiry	50g	80g	100g
orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Espalhe o frango
3. Desenhe a pizza com o catupiry
4. Orégano a gosto
5. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
6. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, frango, catupiry e orégano

Francesa

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
presunto	80g	100g	120g
ovos	1	2	2
mussarela	30g	40g	50g
Catupiry	50g	80g	100g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Adicione o presunto em toda a pizza
3. Espalhe o ovo picado
4. Distribua a mussarela
5. Coloque o catupiry em listas na pizza como na ilustração
6. Orégano a gosto
7. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
8. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Presunto, ovos, catupiry, mussarela e orégano

Lombo

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G



Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
lombo	80g	100g	120g
tomate	5 fatias	5 fatias	5 fatias
mussarela	60g	90g	120g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. De forma ordenada coloque o lombo
3. Disponha os tomates
4. Cubra com a mussarela
5. Orégano a gosto
6. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
7. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, lombo, tomate e orégano

Lombo Canadense

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
Lombo Canadense	60g	80g	100g
cebola	20g	30g	50g
tomate	5 fatias	5 fatias	5 fatias
mussarela	60g	90g	120g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Distribua a cebola no disco
3. Coloque os tomates
4. Cubra com a mussarela
5. Distribua o lombo de forma igual
6. Orégano a gosto
7. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
8. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, lombo canadense, cebola, tomate e orégano

Milho

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320



Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
mussarela	120g	150g	200g
milho	30g	40g	50g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Distribua a mussarela
3. Espalhe o milho
4. Orégano a gosto
5. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
6. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, milho e orégano, azeitona

Milho Especial

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
mussarela	80g	90g	100g
Catupiry	60g	90g	110g
milho	30g	40g	50g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Distribua a mussarela
3. Espalhe catupiry
4. Coloque os milhos
5. Orégano a gosto
6. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
7. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Mussarela, Milho verde, catupiry, azeitona e orégano

Mista Recheada

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
Presunto	80g	100g	120g
Mussarela	50g	80g	100g
Tomate	6 fatias	6 fatias	6 fatias
Milho	30g	40g	50g



Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)
---------	-----------------	-----------------	-----------------

1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Espalhe o presunto
3. Distribua o tomate
4. Cubra com a mussarela
5. Espalhe o milho
6. Orégano a gosto
7. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
8. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, presunto ralado, milho, tomate, mussarela e orégano

Mussarela (Tem lá em cima a primeira)

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	1/2 xicara	1 xicara
mussarela	30g	40g	50g
Fatias de tomate	5	6	7
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Cubra com a mussarela
3. Uniformemente coloque os tomates
4. Orégano a gosto
5. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
6. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, tomate e orégano

Moda da casa

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	1/2 xicara	1 xicara
frango	80g	100g	120g
ervilha	30g	40g	50g
palmito	30g	40g	50g
mussarela	40g	50g	70g
Fatias de tomate	5	5	5
Catupiry	40g	60g	80g
Orégano	1 colher	1 colher	1 colher



	(sopa)	(sopa)	(sopa)
bacon	30g	40g	50g
Milho	30g	40g	50g

1. Asse ou frite o bacon e reserve
2. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
3. Distribua o frango
4. Coloque o palmito
5. Ponha a Ervilha
6. Coloque os tomates
7. Cubra com a mussarela
8. Espalhe o milho
9. Desenhe tiras de catupiry
10. Orégano a gosto
11. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
12. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, frango, bacon, milho, ervilha, palmito, catupiry, tomate e orégano

Molonesa

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
mussarela	80g	100g	120g
Catupiry	40g	60g	80g
calabresa defumada	60g	80g	90g
Batata palha			
Fatias de tomate	5	6	7
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Cubra com a mussarela
3. Distribua a calabresa defumada
4. Coloque os tomates
5. Desenhe tiras de catupiry
6. Orégano a gosto
7. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até a massa dourar
8. Depois de assar a pizza, distribua a batata palha
9. Corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, calabresa defumada, batata palha, catupiry, tomate e orégano

Picanha

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
mussarela	60g	80g	100g
Picanha fatiada	80g	100g	150g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Distribua a picanha
3. Cubra com a mussarela
4. Orégano a gosto
5. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
6. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, picanha fatiada, azeitona e orégano

Portuguesa

Ingredientes



Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
presunto	60g	80g	100g
ervilha	30g	40g	50g
ovos	1	2	2
mussarela	60g	90g	120g
cebola	20g	25g	30g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Distribua o presunto
3. Coloque a ervilha
4. Cebola a gosto
5. Ovo picado
6. Cubra com a mussarela
7. Orégano a gosto
8. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
9. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Presunto, ervilha, ovos, cebola, mussarela, azeitona e orégano

Quatro estações

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
calabresa	80g	100g	120g
Atum	25g	30g	40g
mussarela	30g	40g	50g
Catupiry	50g	80g	100g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Espalhe o calabresa
3. Espalhe a mussarela
4. Complete a cobertura com o catupiry
5. Orégano a gosto
6. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
7. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Atum, calabresa, catupiry, mussarela e orégano

Quatro Queijos

Ingredientes



Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
mussarela	80g	100g	120g
provolone	30g	40g	50g
Catupiry	50g	80g	100g
parmesão	10g	20g	30g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Espalhe o mussarela
3. Espalhe o provolone
4. Faça tiras de Catupiry
5. Polvilhe o Parmesão
6. Orégano a gosto
7. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
8. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, provolone, parmesão, catupiry e orégano

Romana

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
mussarela	80g	100g	120g
calabresa	30g	40g	50g
Bacon	20g	30g	40g
milho	20g	30g	40g
Fatias de tomate	5	6	7
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Frite ou asse o bacon e reserve
2. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
3. Espalhe o mussarela
4. Espalhe a calabresa
5. Tomates
6. Distribua o milho
7. Orégano a gosto
8. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
9. Depois de assar a pizza espalhe o bacon
10. Corte a pizza e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, calabresa, bacon, milho, tomate e orégano

Toscana

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	1/2 xicara	1 xicara
calabresa	80g	100g	120g
cebola	20g	30g	40g
mussarela	70g	80g	100g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Espalhe o calabresa
3. Espalhe o cebola
4. Cubra tudo com a mussarela
5. Orégano a gosto
6. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
7. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Calabresa fatiada, cebola, mussarela, azeitona e orégano

Caipira

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	2 xicara	1/2 xicara	1 xicara
Frango desfiado	100g	130g	180g
Milho verde	25	30	40
Orégano	colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Espalhe o frango
3. Espalhe o milho
4. Orégano a gosto
5. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até a massa dourar
6. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Frango desfiado, milho verde, azeitona e orégano

Ebenézer

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	1/2 xicara	1 xicara

calabresa	80g	100g	120g
ovos	1	2	2
pimentão	A gosto	A gosto	A gosto
mussarela	30g	40g	50g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Espalhe o calabresa
3. Distribua os ovos picados
4. Cubra tudo com a mussarela
5. Coloque pimentão a gosto
6. Orégano a gosto
7. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
8. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Calabresa, ovos, pimentão, mussarela e orégano

Bacon

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
mussarela	100g	120g	180g
cebola	30g	40g	50g
bacon	50g	80g	100g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Frite ou asse o bacon e reserve
2. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
3. Espalhe a mussarela
4. Espalhe o cebola
5. Orégano a gosto
6. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até a massa dourar
7. Depois de assar a pizza, distribua o bacon
8. Corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, bacon, cebola e orégano

Salame

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
mussarela	30g	40g	50g
Salame	50g	80g	100g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Cubra com a mussarela
3. Distribua o salame em rodela
4. Orégano a gosto
5. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
6. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas pretas

Molho, mussarela, rodela de salame, **azeitonas pretas** e orégano

Sertaneja

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
mussarela	60g	80g	100g
Charque desfiada	80g	100g	150g
Catupiry	50g	80g	100g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Distribua a charque
3. Cubra com a mussarela
4. Desenhe tiras de catupiry
5. Orégano a gosto
6. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
7. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, catupiry, charque e orégano

Castelões

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320



Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
calabresa	80g	100g	120g
cebola	20g	30g	40g
mussarela	70g	80g	100g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Distribua a mussarela
3. Cubra tudo com a calabresa fatiada
4. Orégano a gosto
5. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
6. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, calabresa fatiada e orégano

Marguerita

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	55555,	1 xicara
mussarela	70g	80g	100g
Fatias de tomate	5	6	7
Manjericão	12 folhas	16 folhas	20 folhas
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Distribua a mussarela
3. Cubra tudo com as rodela de tomate
4. Espalhe as folhas de manjericão
5. Orégano a gosto
6. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
7. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, rodela de tomate, manjericão e orégano

Napolitana

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
mussarela	70g	80g	100g
Rodela de tomate	5	6	7



parmesão	10g	20g	30g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)

1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Distribua a mussarela
3. Cubra tudo com as rodela de tomate
4. Polvilhe o parmesão
5. Orégano a gosto
6. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
7. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, mussarela, rodela de tomate, parmesão, azeitona e orégano

Pompéia

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
presunto	70g	90g	100g
Azeitonas	20g	30g	40g
mussarela	70g	90g	100g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Distribua o presunto
3. Cubra com a mussarela
4. Espalhe as azeitonas verdes
5. Orégano a gosto
6. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
7. Depois de assar a pizza corte-a

Molho, presunto cozido, azeitonas verdes fatiadas, Mussarela e orégano

Vegetariana

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	½ xicara	1 xicara
mussarela	70g	80g	100g
Fatias de tomate	5	6	7
Manjericão	10 folhas	13 folhas	16 folhas
cebola	20g	30g	40g
Milho			
Pimentão			
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Distribua a mussarela
3. Cubra tudo com as rodela de tomate
4. Espalhe o milho
5. Espalhe as folhas de manjericão
6. Distribua as rodela de pimentão
7. Espalhe as cebolas
8. Orégano a gosto
9. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
10. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, tomate, cebola, milho, pimentão, Mussarela, manjeriçao e orégano

Três Queijos

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	1/2 xicara	1 xicara
mussarela	80g	100g	120g
Catupiry	50g	80g	100g
parmesão	10g	20g	30g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Espalhe o mussarela
3. Faça tiras de Catupiry
4. Polvilhe o Parmesão
5. Orégano a gosto
6. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
7. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Mussarela, parmesão, catupiry, azeitonas e orégano.

Tropical

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
molho	1/2 xicara	1/2 xicara	1 xicara
Presunto			
atum	60	90	120
Milho			30
Calabresa			
mussarela	120g	200g	300g
tomate			
Catupiry	50g	80g	100g
orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Cubra com o presunto
3. Coloque o atum e espalhe.
4. Espalhe o milho
5. Distribua a calabresa
6. Cubra a pizza com a mussarela

7. Desenhe o catupiry em tiras
8. Coloque os tomates
9. Polvilhe o orégano a gosto
10. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
11. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, presunto, atum, milho, calabresa, Mussarela, catupiry, tomate e orégano

Pizzas Especiais

Bacalhau

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	1/2 xicara	xicara
mussarela	70g	80g	100g
bacalhau			
cebola	20g	30g	40g
Pimentão			
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Espalhe o bacalhau
3. Cubra com a mussarela
4. Cubra tudo com as rodela de tomate
5. Distribua as rodela de pimentão
6. Espalhe as cebolas
7. Orégano a gosto
8. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
9. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, bacalhau, cebola, pimentão, mussarela e orégano

Camarão

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
Molho	1/2 xicara	V	xicara
mussarela	70g	80g	100g
amarão ao molho	80g	100g	120g
Cheiro verde	5g	10g	10g
Orégano	1 colher (sopa)	1 colher (sopa)	colher (sopa)



1. Espalhe o molho na massa, deixando um dedo de distância da borda da massa.
2. Cubra com a mussarela
3. Distribua o camarão
4. Salpique com cheiro verde
5. Orégano a gosto
6. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
7. Depois de assar a pizza, corte-a e coloque as azeitonas

Molho, Mussarela, camarão ao molho, cheiro verde e orégano

Pizzas Doces

Romeu e Julieta

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320g
Molho	1/2 xicara	1/2 xicara	1 xicara
mussarela	100g	150g	200g
goiabada cremosa	30g	40g	50g



1. Cubra o disco com uma camada fina de goiabada
2. Espalhe a mussarela
3. Espalhe o resto da goiabada por cima da mussarela
4. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
5. Depois de assar a pizza, corte-a

Goiabada, canela e Mussarela

Banana

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
mussarela	30g	40g	50g
banana	2 bananas	3 bananas	3 bananas
Canela em pó	A gosto	A gosto	A gosto



1. Corte as bananas em rodela finas
2. Espalhe a mussarela no disco
3. Distribua as rodela das bananas no disco
4. Polvilhe a pizza com a canela em pó
5. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar
6. Depois de assar a pizza, corte-a

Mussarela, banana, canela e açúcar

Brigadeiro

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
brigadeiro pronto	110g	180g	220g
granulado	20g	30g	40g



1. Espalhe o brigadeiro pronto no disco
2. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 7 minutos
3. Polvilhe o granulado, corte-a

Creme de brigadeiro e granulado

Chocolate Preto

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
mussarela	30g	40g	50g
chocolate ao leite	100g	160g	200g



1. Corte as bananas em rodelas finas
2. Espalhe a mussarela no disco
3. Distribua as raspas de chocolate
4. Distribua as rodelas das bananas no disco
5. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 7 minutos até o queijo e o chocolate derreter e a massa dourar
6. Depois de assar a pizza, corte-a

Mussarela e chocolate preto

Prestígio

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
chocolate ao leite	100g	160g	200g
Coco ralado	40g	70g	100g
leite condensado	20g	30g	50g



1. Distribua raspas de chocolate ao leite no disco
2. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 7 minutos até o chocolate derreter
3. Depois de assar a pizza, passe o leite condensado
4. Espalhe o coco ralado e corte-a

Tempestade

Ingredientes			
Pizzas	P	M	G
Massa	120	220	320
mussarela	40g	50g	60g
chocolate ao leite	60g	100g	150g
banana	1	2	2



7. Corte as bananas em rodelaas finas
8. Espalhe a mussarela no disco
9. Distribua as raspas de chocolate
10. Distribua as rodelaas das bananas no disco
11. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 7 minutos até o queijo e o chocolate derreter e a massa dourar
12. Depois de assar a pizza, corte-a

Mussarela, banana e chocolate