



PIZZA

FERMENTAÇÃO 48H

Ingredientes

- 1 kg Farinha de Trigo Maria Inês Pizza
- 30 g de sal
- 15 g de açúcar
- 5 g de fermento seco
- 50 ml de óleo
- 520 ml de água

Modo de preparo

- 1) Em uma tigela, misture todos os ingredientes secos.
- 2) Adicione os ingredientes líquidos e sove por 10 minutos.
- 3) Separe as bolinhas de 350 g para fazer com bordas ou 300 g para fazer sem bordas.
- 4) Embale separadamente as porções em sacos plásticos e deixe na geladeira entre 4 e 6 graus por 48 horas.
- 5) Depois desse tempo, a massa está pronta para ser manuseada.
- 6) Abra o disco da pizza em uma superfície bem enfarinhada, com as mãos.
- 7) Adicione o recheio de sua preferência.
- 8) Asse no forno elétrico em temperatura máxima por 6/8 minutos, ou em forno de fogão por 15 minutos.

