

Receita de massa para Piza. MFP

Escrito por Duti

Quinta, 07 Janeiro 2010 17:14 - Atualizado em Quinta, 30 Junho 2011 03:27

Massa de Pizza 1

Rendimento: 3 pizzas

Ingredientes: (foram utilizados os medidores da Máquina de Pão)

Massa:

- 1 - chávena de água
- 3 - chávenas de farinha de trigo tipo 65
- 1 - colher (chá) de sal
- 2 - colheres (sopa) de azeite
- 1 - colher (sopa) de açúcar
- 1 - colher e meia (chá) de fermento biológico seco (tipo fermipan)
- 1 - colher (chá) de alho picado
- 2 - colheres (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 - colher (chá) de tempero para saladas knorr Cebolinho & Alho (opcional)

Molho:

- 1 kg de tomates maduros
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de orégano

Cobertura: (Pode usar variadíssimos ingredientes)

- Q.b. - Queijo ralado a escolha 1 ou varios.
- Q.b. - Fianbre
- Q.b. - Atum
- Q.b. - Bacon
- Q.b. - Frango Cozido (com ou s/ natas)
- Q.b. - Chourisso
- Q.b. - Piemtos

Receita de massa para Piza. MFP

Escrito por Duti

Quinta, 07 Janeiro 2010 17:14 - Actualizado em Quinta, 30 Junho 2011 03:27

Q.b. - Milho

Q.b. - Banana

Q.b. - Ananas

Q.b. - Melão

Q.b. - Em resumo podem usar os ingrediente que gostarem e tiverem ao dispor.

Confecção:

Massa:

- 1) Coloque todos os ingredientes pela seguinte ordem: água morna, sal, azeite, açúcar, alho, queijo, temperos, farinha e fermento.
- 2) Ligue no ciclo "massa" (dough). Quando o ciclo terminar, retire a massa e abra 2 ou 3 discos de pizza (2 para massa grossa e 3 para massa fina).
- 3) Pincele-os com azeite, faça furos na massa com um garfo e deixe-os descansar por cerca 40 minutos.
- 4) Leve os discos de massa de 5 a 10 minutos em forno pré-aquecido a 220° C, até dourar levemente.

Molho:

- 1) Lave bem os tomates. Retire a pele e as semente. Passe-os numa peneira grossa ou bata levemente no liquidificador. Acrescente o sal e orégano

Cobertura:

- 1) Tire os discos do forno e coloque o molho de tomate por toda a piza. Disponha os ingredientes a seu gosto
- 3) Leve de volta ao forno por mais 8 minutos aproximadamente até o queijo estar bem derretido.

Em breve a receita terá uma foto, de momento adicionei só o texto até ter tempo para redigir o documento em condições.

Bom apetite.

Receita de massa para Piza. MFP

Escrito por Duti

Quinta, 07 Janeiro 2010 17:14 - Actualizado em Quinta, 30 Junho 2011 03:27

Duti

**Se achou que esta pagina tem algum valor
por favor ajude-nos a prevalecer.
Faça uma oferta. Valor mínimo para oferta: 2€**