



PIZA MARGUERITA

 Petiscos Salgados  88 MIN  FÁCIL  6 PESSOAS  YÄMMI 2

Ingredientes

Para a Massa:

- 500 g de farinha sem fermento
- 25 g de fermento de padeiro fresco
- 1 pitada de açúcar
- Sal a gosto
- 30 g de azeite
- 200 g de água
- 1 ovo
- Farinha para polvilhar

Para a Cobertura:

- 750 g da receita de Molho de Tomate (consulte receita no livro)
- 250 g de queijo mozarela ralado
- Orégãos a gosto
- Papel vegetal (opcional)

Preparação

- 1º Prepare a massa: no copo coloque a farinha, o fermento, o açúcar, o sal e misture 15 segundos na velocidade 5.
- 2º Adicione o azeite, a água, o ovo e programe 2 minutos na Função Amassar. Retire a massa para um recipiente, cubra-a com um pano e deixe levedar durante 1 hora.
- 3º Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 4º Numa superfície plana polvilhada com farinha, estenda a massa (com a ajuda de um rolo) e coloque-a num tabuleiro ou prato que possa ir ao forno. O ideal é estender a massa até que fique bem fina, pois no forno a espessura vai aumentar.
- 5º Espalhe o molho de tomate sobre a base da piza e, por cima, acrescente o queijo ralado.
- 6º Leve a piza ao forno durante cerca de 20-25 minutos (diretamente sobre o tabuleiro de forno ou no tabuleiro forrado com papel vegetal).
- 7º Polvilhe com orégãos secos antes de servir.

PIZA DE TOMATE-CEREJA E RÚCULA

- 8º Experimente utilizar queijo mozarela fresco (cerca de 250 g) em vez de queijo ralado. Depois de retirar a piza do forno, acrescente tomate-cereja cortado ao meio e folhas de rúcula.

PIZA DE COGUMELOS

9º Depois de colocar o molho de tomate e o queijo, acrescente cogumelos laminados.

Nota: Se sobrar molho de tomate reaproveite-o para dar mais sabor a outros pratos ou reinvente uma refeição como esparguete com molho de tomate e lascas de parmesão.

Dica: Se sobrar molho de tomate reaproveite-o para dar mais sabor a outros pratos ou reinvente uma refeição como esparguete com molho de tomate e lascas de parmesão.