

Pizza Pan (Inglesa)



Ingredientes

- 150 g de água morna
- 250 g de farinha de trigo
- 20 g de leite em pó
- 5 g de sal
- 10 g de fermento biológico instantâneo
- 10 g de açúcar
- 10 g de azeite
- 50 ml de óleo para untar a forma de pizza

Modo de preparo

1. Em um recipiente, coloque o fermento e o leite em pó. Em seguida, acrescente 75 ml de água morna e misture bem até que todo o leite e o fermento tenham sido dissolvidos. Reserve.
2. Em um outro recipiente, coloque a farinha de trigo peneirada, o açúcar e o sal. Misture.
3. Aos poucos, acrescente a mistura de leite e fermento à mistura de secos até que ele tenha sido completamente incorporado.
4. Acrescente o azeite e, com as mãos, misture bem.
5. Se necessário acrescente mais água morna.
6. Deixe a massa adquirir o formato de bola e, em seguida, coloque-a de volta na tigela e deixe descansar até dobrar de volume.
7. Passado esse tempo, abra a massa com auxílio de um rolo de macarrão até ficar com cerca de um dedo de espessura.

8. Em um tabuleiro untado óleo coloque a massa, remova o excesso e cubra com o recheio de sua preferência.

9. Leve para assar em forno a 200º C até que a massa esteja dourada.

Sugestão de recheio

300 g de Muçarela

100 g lombo defumado

30 g de requeijão cremoso

20 g de champignon.

30 g de molho de tomate

Orégano