

Pizza



Todo mundo conhece pizza, mas a maioria deles apenas na pizzaria, mesmo que o preparo da massa é muito fácil – para quem sabe como! Por isso aqui a receita básica e variações. As indicações das quantidades valem para uma pizza quadrada de 30 cm por 40 cm (o que é geralmente suficiente para duas pessoas). A lenda diz que a primeira pizza foi feita para desenhar uma bandeira italiana. Por consequência os ingredientes minimais para o recheio são tomates (vermelho) queijo (branco) e manjericão (verde). Claro que esta receita básica pode ser mudada à vontade. Quase não existem limites. Veja algumas dicas depois da receita básica!

Ingredientes	Preparo
250 gr de farinha de trigo sem fermento, aprox. 2-3 gr de sal	Misture numa vasilha
125 ml de água, ½ saquinho de fermento natural seco ou 10 gr de fermento natural fresco	Misture estes ingredientes e acrescentar à farinha de trigo salgado. Misture tudo com uma mão até obter uma massa homogênea. Forme uma bola. Os dedos e a vasilha podem ser libertados de restos da massa com um pouco de farinha de trigo. Recomenda-se cobrir a massa com uma folha de celofane e guardá-la durante algumas horas em um lugar com temperatura ambiental e depois durante algumas horas na geladeira. Espalme a massa o mais fino possível, com a ajuda de um pouco de farinha de trigo. Coloque a massa na forma antes polvilhada com um pouco de farinha de trigo. Observe que a massa não colasse na forma, para evitar trabalho de limpeza desnecessário Tirar a farinha de trigo solta da superfície da massa (com pincel ou asoprando)
1. Extrato de tomates 2. Molho de tomates 3. Manjericão 4. Mussarela cortada em fatias ou cubinhos	Espalhe regularmente estes ingredientes na massa, na ordem indicada. O extrato concentrado de tomates sempre em primeiro lugar (porque ele protege a massa contra um excesso de líquido), o queijo em último lugar (porque derrete melhor assim). Asse a pizza no forno com ao menos 200 graus até que o queijo mussarela esteja derretido e a beira colorida, geralmente durante alguns 10 minutos. Bom apetite!

Dicas:

1. Alternativa: Substituir a água para a massa parcialmente por azeite de oliva ou vinho branco.
2. Quem não tem rolo de abrir massa use uma garrafa de vidro vazia.
3. Ingredientes adicionais (todos a colocar antes do queijo!): Frutos do mar, atum, anchovas, alcaparras, azeitonas, outros tipos de queijo, verduras cortadas, alho, presunto, bacon, Não se recomendam ingredientes que não se comem em estado cru. Estes têm de ser cozidos/assados antes.
4. Faça a massa para 4 ou 8 pessoas, pois ela se conserva por vários dias na geladeira.