

## Massa de Pizza

**6** xícaras farinha de trigo  
**4** colheres de chá fermento biológico seco instantâneo  
**2 e 1/2** xícaras água  
**1** colher de chá sal  
**5** colheres de sopa azeite de oliva

1. Coloque a farinha de trigo misturada com o sal e o fermento em uma superfície plana (preferencialmente de granito ou mármore);
2. Faça um buraco no meio e adicione 1 xícara de água em temperatura morna;
3. Misture, abra um buraco de novo e adicione mais água morna. Repita a operação até a água estar totalmente misturada a massa;
4. Faça novamente um buraco na massa e coloque o azeite de oliva;
5. Misture bem, por cerca de 5 minutos, até a massa ficar brilhosa e não grudar mais nas mãos;
6. Deixe a massa descansar tapada com um pano por 30 minutos, em local com temperatura de pelo menos 22°C;
7. Divida a massa em 3 partes iguais;
8. Abra cada parte com um rolo, do centro da massa para as pontas, gerando uma massa redonda de cerca de 35 cm de diâmetro. Vá virando a massa e trocando a direção do rolo a medida que faz a abertura;
9. Dobre as pontas para formar uma borda;
10. Faça alguns furos na massa com um garfo;
11. Pré-asse a massa por alguns minutos até ficar com aparência de cozida. É normal formar algumas bolhas na massa nessa etapa;
12. Retire do forno, adicione a cobertura e asse até a massa ficar dourada e o queijo derretido.

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 6)

## Pizza Margherita

**4** tomates italianos, sem casca e sem semente  
**1** massa de pizza  
**150** gr queijo mussarela, em fatias  
**10** folhas manjericão  
quanto basta sal  
quanto basta pimenta do reino

Cubra a pizza com o tomate, adicione o queijo e por fim o manjericão. Coloque sal e pimenta a gosto.

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 2)

### Pizza a moda do ChefRS

**1** massa de pizza  
**2** tomates italianos, em rodela  
**1** cebola  
**200** gr salame italiano, cortado grosso  
**150** gr queijo mussarela quanto basta orégano, natural  
quanto basta páprica  
quanto basta azeitona , em rodela

Cubra o disco de pizza com o queijo mussarela. Coloque o tomate com o salame por cima. Cubra com as cebolas e a azeitona em rodela. Por cima coloque o orégano e a páprica.

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 2)

### Pizza de Tomates Secos

**1** massa de pizza  
**100** gr queijo parmesão, ralado grosso  
**150** gr tomate seco, em conserva  
quanto basta orégano  
quanto basta rúcula  
quanto basta azeite de oliva

Cubra a massa de pizza com os tomates secos. Distribua o parmesão por cima. Tempere com orégano e azeite de oliva. Adicione as folhas de rúcula antes de servir, após ter assado a pizza.

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 2)