

Massa de Pizza

500 gr farinha de trigo,
grano duro
2 colheres de chá
fermento biológico seco
instantâneo
1 e ½ xícaras água,
morna
1 colher de sopa sal
1 colher de chá açúcar
2 colheres de sopa
azeite de oliva

1. Coloque a farinha de trigo misturada com o sal, o açúcar e o fermento em uma superfície plana (preferencialmente de granito ou mármore);
2. Faça um buraco no meio e adicione um pouco 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 10 minutos, até a massa ficar brilhosa e não grudar mais nas mãos;
6. Deixe a massa descansar tapada com um pano por cerca de 1 hora, em local com temperatura de pelo menos 22°C. A massa deve dobrar de tamanho;
7. Sove a massa de pizza por três minutos;
8. Divida a massa em 2 partes iguais;
9. Abra cada parte com um rolo, do centro da massa para as pontas, gerando uma massa redonda de cerca de 30~35 cm de diâmetro. Vá virando a massa e trocando a direção do rolo a medida que faz a abertura;
10. Dobre as pontas para formar uma borda;
11. Adicione a cobertura e asse até a massa ficar dourada e o queijo derretido.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 4)