



Pizza

Receita Italiana

 **labravia**

Forno DAVERO

Massa de Pizza Italiana

Rendimento: 5 pizzas

Peso por pizza: Aproximadamente 250g

Ingredientes:

Farinha de trigo tipo 00: 1 kg

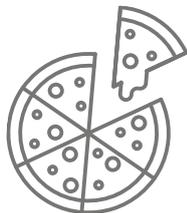
Água mineral (fria): 650 ml

Fermento biológico fresco: 7,5g
(ou 3g de fermento biológico seco)

Sal: 30g

Azeite de oliva extra virgem: 30ml

Açúcar: 10g



Modo de Preparo:

Ativação do Fermento:

Dissolva o fermento biológico fresco em uma parte da água morna (cerca de 200ml) junto com o açúcar. Deixe repousar por 10 minutos até espumar.

Mistura Inicial:

Em uma batedeira com gancho para massas, adicione a farinha e o sal.

Aos poucos, adicione a mistura de fermento ativado e o restante da água fria, misturando em velocidade baixa.

Adicione o azeite de oliva e continue misturando até que a massa comece a se formar.

★ ★ ★

Sovagem:

Aumente a velocidade da batedeira para média e sove a massa por aproximadamente 10-15 minutos, até que a massa esteja lisa e elástica.

Se estiver sovando manualmente, sove a massa em uma superfície levemente enfarinhada por cerca de 20 minutos.

Fermentação:

Divida a massa em porções de aproximadamente 250g cada. Forme bolas com cada porção e coloque-as em uma superfície enfarinhada ou em recipientes levemente untados. Cubra as massas com um pano úmido e deixe fermentar em temperatura ambiente por cerca de 2 horas, ou até dobrar de tamanho.

Armazenamento:

Após a fermentação inicial, as bolas de massa podem ser armazenadas em recipientes herméticos levemente untados com azeite. Coloque na geladeira, onde podem ser mantidas por até 5 dias.

Retire a massa da geladeira aproximadamente 1 hora antes de usá-la para que atinja a temperatura ambiente.

Dicas:

- A massa deve ser aberta manualmente, utilizando as mãos e evitando o uso de rolos, para manter as bolhas de ar e garantir uma textura leve e crocante.
- O tempo de fermentação na geladeira ajuda a desenvolver um sabor mais complexo e autêntico.