

## Como fazer Massa de Pizza

Ingredientes para 2 pizzas grandes:



500g de farinha de trigo  
280ml de água  
20g de óleo ou azeite  
10g de fermento biológico  
5g de sal refinado  
5 tomates maduros

*Coloque o fermento junto com o sal numa tigelinha e misture até se transformar em líquido.*

*Coloque a farinha num recipiente grande, junte o fermento líquido e sove a massa com as mãos até que fique homogênea.*

Transfira a massa para uma vasilha e deixe descansar na geladeira por 24hs.

No dia seguinte, divida a massa em duas porções e enrole, sem deixar excesso de farinha na massa.

Deixe descansar por 2 horas fora da geladeira.

*Abra cada porção em formato de disco. Retire a ponta de cima de cada tomate. Corte os tomates em 4 pedaços e bata no liquidificador. Se quiser acrescentar um tomate cortado em rodela em cada pizza para decorar. Reserve.*

Cubra a massa com mussarela.

Coloque por cima da mussarela o molho de tomate e decore com as rodela de tomate.

Nunca coloque os tomates sobre a massa.

Em seguida regue os tomates com azeite e por último salpique orégano a gosto.

### Pizza no Fogão

Coloque a massa numa forma de alumínio e faça pequenos furos com ajuda de um garfo, para que não forme bolhas. Não precisa untar.

Pré-aqueça o forno em temperatura alta por uns 15 minutos antes de colocar a pizza.

Fique de olho no ponto para não queimar.

### Pizza no Forno a Lenha

Dê preferência ao eucalipto que é uma madeira que não deixa cheiro.

Acenda o forno a lenha e deixe esquentando por aproximadamente 3 horas, até atingir uma temperatura entre 400 e 450 graus.

Para acender o forno use papelão embebido em óleo de cozinha.

Com ajuda de uma pá, de preferência de cedro, coloque a pizza no forno.

Rode a pizza umas 4 vezes durante aproximadamente 3 ou 4 minutos para que asse por igual.

Cuidado quando for girar a pizza, para que não grude no forno e se rompa.

Fique de olho no ponto para não queimar.

### Receita básica de Pizza