PIZZA ITALIANA (A VERDADEIRA MASSA E O VERDADEIRO MOLHO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:15 g de fermento fresco

100 ml de azeite extravirgem (azeite de oliva)

1 kg de farinha de trigo

500 ml de água fria

sal a gosto

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:500 g de tomate (de preferencia os mais vermelhos e maduros)

100 ml de azeite extravirgem (azeite de oliva)

sal e orégano a gosto

10 g de açúcar

RECHEIO DE PORTUGUESA:

Recheio de portuguesa:2 ovos cozidos e cortados em finas fatias

1 cebola cortada em fatias finas "rodelinhas"

150 g de queijo mussarela

150 g de presunto cozido

orégano a gosto

RECHEIO DE TRÊS QUEIJOS:

Recheio de três queijos:80 g de queijo mussarela (aproximadamente 3 fatias)

80 g de queijo prato (aproximadamente 3 fatias)

80 g de queijo gorgonzola (quantidade a gosto)

1 cebola cortada em fatias finas "rodelinhas"

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um recipiente (dê preferência a uma tigela bem funda para dar início ao processo de mistura dos

ingredientes), comece misturando o fermento e o sal.

Em seguida, acrescente o azeite a água e comece acrescentando a farinha de forma polvilhada "aos poucos", sempre mexendo bem "com as mãos" (cuidado para não deixar as mãos suarem muito, pois em dias muito quentes, o próprio suor das mãos pode alterar a textura ou propriedades da massa).

Polvilhe um pouco de farinha sobre uma bancada para sovar a massa até que ela fique "lisa" (ela deve estar úmida, observando se ela não gruda mais na bancada e nas mãos).

Reparta a massa em 6 bolinhas (divida as bolinhas de acordo com o tamanho aproximado da sua forma cada bolinha equivale a uma massa para pizza), cubra-a com um paninho e deixe-as descansar por, pelo menos, 30 minutos.

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:Faça uma linha de corte em toda a circunferência dos tomates, de modo que ela somente corte a fina "casca do tomate".

Em uma panela com água fervendo, mergulhe os tomates por aproximadamente 1 minuto.

Em seguida, retire com cuidado os tomates (um a um) e mergulhe-os em uma tigela com água gelada, (coloque pedras de gelo, é muito bom) assim, você só puxa a casca do tomate delicadamente (que já vai estar com uma fissura de corte feita anteriormente) e a casca sai facilmente.

Repita o processo com todos os tomates, retire as sementes e coloque as polpas no liquidificador junto com os outros ingredientes.

Bata em velocidade lenta até desmanchar e ficar um molho "grosso", assim fica a base para o molho de tomara para qualquer pizza.

RECHEIO DA PIZZA "METADE 3 QUEIJOS E METADE PORTUGUESA”:

Recheio da pizza "metade 3 queijos e metade portuguesa”:Estique uma bolinha de massa para cada pizza que desejar fazer e passe um fio de azeite extravirgem após a massa esticada.

Leve-a para o forno para secar a massa, aproximadamente 5 minutos a 220º C.

Enquanto a massa está no forno, dê uma leve refogada nas cebolas, somente até ficarem "transparentes".

Retire do forno, passe o molho de tomate por toda a pizza com as costas da colher.

Coloque os ingredientes, presunto, ovos, cebolas refogadas, sal, depois, por último, o queijo que mais lhe agradar e polvilhe um pouco de orégano.

Leve ao forno por cerca de 20 minutos a temperatura de 220º C.

A forma de fazer é trabalhosa, mas vale muito a pena o resultado final, quanto a sabor e experiência; aqui em casa fazemos sempre mais de uma pizza, você pode adaptar a quantidade da massa para 500 g de trigo e 250 ml de água para uma quantidade menor de massa.

Estou sempre aberto a sugestões, obrigado e espero que gostem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23505-pizza-italiana-a-verdadeira-massa-e-o-verdadeiro-molho.html