

MASSA DE CERVEJA PARA PIZZA

INGREDIENTES

550 g de farinha de trigo

15 g de fermento biológico fresco (um tablete ou 1 pacote de 10 g do fermento biológico seco)

350 ml de cerveja pilsen (1 lata)

3 ml de azeite de oliva

10 g de açúcar cristal

5 g de sal

MODO DE PREPARO

Numa panela, aqueça a cerveja até aproximadamente 60°C (ponto de leite para bebê).

É necessário esquentar na temperatura correta, pois se a cerveja estiver fria, o fermento não funciona e se estiver mais quente que isso, ele morre.

Desligue o fogo e dissolva o açúcar na cerveja.

Amasse o fermento com um garfo, de forma a esfarelar o máximo possível. Em seguida, adicione na cerveja e dissolva. Reserve por alguns minutos até que comece a reagir.

Coloque a farinha de trigo e o azeite em uma bacia.

Adicione a mistura da cerveja com a farinha e vá sovando até misturar tudo.

Sove por cerca de 10 minutos até ter uma massa lisa e homogênea.

Tampe a bacia com um plástico e deixe em um local quente, sem vento por cerca de 1 hora para que cresça.

Preaqueça o forno em 200°C.

Unte duas formas grandes de pizza com um guardanapo besuntado de azeite, só para auxiliar a abertura da massa e também ajudar a dar uma douradinha no fundo da massa.

Corte a massa em duas partes iguais.

Pode optar por usar as mãos para abrir a massa, acredito ser mais fácil, mas não precisa ter vergonha de usar um rolo se necessário.

Leve ao forno já aquecido para pré-assar por aproximadamente 5 minutos. Depois disso, basta montar a cobertura e levar novamente ao forno para assar.

Também é possível guardar na geladeira, em um saco plástico, por uma semana aproximadamente, ou no congelador, também em um saco plástico bem fechado, por 3 meses.

Como as combinações de sabores são inúmeras, ficará ao critério de cada pessoa.

Para saber se a pizza está pronta, além do queijo estar derretido e a cobertura assada, olhe a parte de baixo da massa: deve estar dourada e bem crocante.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33718-massa-de-cerveja-para-pizza.html>