



Massa de pizza integral rápida



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	Pacote	1,540 kg
Farinha de trigo integral	Pacote	1,320 kg
Sal	4 colheres (chá)	20 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher (chá)	16 g
Água morna	6 xícaras (chá)	1,2 l
Fermento biológico seco	4 envelopes	40 g
Açúcar	6 envelopes (sopa)	54 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	8 colheres (sopa)	90 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a farinha de trigo, a farinha integral, o sal, o AJI-NO-MOTO® e o fermento, misture e reserve.
2. Em um bowl médio, coloque a água morna, o fermento e o açúcar, e misture. Deixe descansar por 10 minutos para formar a esponja.

3. Transfira a esponja para a mistura de farinhas reservada, junte o Azeite TERRANO™, esove por 10 minutos, ou até que a massa adquira elasticidade. Cubra com um pano descartável seco e deixe fermentar por 30 minutos, ou até dobrar de volume.

4. Divida a massa em 12 porções e, com auxílio de um rolo, abra a massa em uma superfície enfarinhada até a espessura de 0,5 cm. Cubra com o recheio desejado e leve para assar em forno à lenha, preaquecido em temperatura muito alta (cerca de 450 graus) por 4 minutos, ou até dourar.

5. Retire do forno e sirva em seguida.