



Pizza de atum



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	14 xícaras e meia (chá)	2.860 kg
Sal	4 colheres (chá)	20 g
AJI-NO-MOTO®	4 colheres (chá)	16 g
Água morna	8 xícaras (chá)	1,6 l
Fermento biológico seco	4 envelopes	40 g
Açúcar	6 colheres (sopa)	72 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	8 colheres (sopa)	120 ml

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho de tomate AJINOMOTO®	1 colher (sopa)	50 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 xícaras (chá)	200 ml
Cebola (picada)	6 unidades grandes	1,2 kg

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Atum em conserva (escorrido)	1,2 quilo	1,2 kg
HONDASHI® Profissional	2 colheres (sopa)	15 g

Modo de Preparo

- 1.** Preparo da massa: Em um bowl grande, coloque a farinha de trigo, 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™, e sove por 10 minutos, ou até que a massa adquira elasticidade. Cubra com um pano descartável e seco e deixe fermentar por 30 minutos, ou até dobrar de volume.
- 4.** Preparo do recheio: Em uma frigideira média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos ou até dourar. Acrescente o atum e o HONDASHI® Profissional e cozinhe por 5 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar.
- 5.** 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 a massa com o Molho de Tomate Ajinomoto®, distribua o recheio de atum e leve para assar em forno à lenha, preaquecido em temperatura muito alta (cerca de 450 graus) por 4 minutos, ou até dourar.
- 6.** Finalize com azeitonas pretas e sirva em seguida.