



## 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.