

Pizza Frita - Fogazza

Tempo de preparo

 180 minutos

Rendimento

 69 unidades

Sobre a Receita

A Pizza Frita, também conhecida como Fogazza, é uma deliciosa variação da tradicional pizza, onde a massa é recheada, fechada e frita até ficar do

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza - 5 kg

Sal - 0,13 kg

Açúcar - 0,1 kg

Fermento biológico seco - 0,01 kg

Azeite Extra Virgem - 0,1 kg

Água - 3 kg

Modo de Preparo

- 1 Junte a Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza, o sal, o Açúcar, o fermento seco e misture por 1 minuto
- 2 Adicione água e misture por 3 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade)
- 3 Coloque o Azeite, aumente para velocidade alta (2ª velocidade) e bata a massa até obter ponto de véu
- 4 Divida a massa em porções de 0,120 Kg, boleie e coloque em caixas plásticas ou na mesa polvilhada com farinha, coberto com plástico
- 5 Deixe descansar por 60 minutos ou até dobrar de volume
- 6 Abra a massa em formato redondo com o auxílio de um rolo
- 7 Coloque a massa aberta sobre a forma de pizza, e adicione o recheio
- 8 Asse a pizza em forno de lastro a 250°C ou forno turbo a 220°C por aproximadamente 10 minutos
- 9 Dica: Varie os recheios com ingredientes de sua preferência