

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 (1^a velocidade)
- ③ Coloque o Azeite, aumente para velocidade alta (2^a 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