

Pizza Integral

Tempo de preparo
🕒 180 minutos

Rendimento
🍷 19 unidades

Sobre a Receita

A Pizza Integral é uma opção saudável e deliciosa, feita com farinha de trigo integral que adiciona fibras e nutrientes à massa. Com uma base crocante e

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Fibras - 5Kg

Sal - 0,1Kg

Azeite - 0,1Kg

Açúcar - 0,1Kg

Fermento Seco - 0,05Kg

Água - 3lt

Modo de Preparo

- 1 Coloque o Azeite, aumente para velocidade alta (2ª velocidade) e deixe bater até obter ponto de véu
- 2 Divida a massa em porções de 0,430 Kg, boleie e coloque em caixas plásticas ou na mesa polvilhada com farinha, coberto com plástico
- 3 Deixe descansar por 2 horas (ou se preferir, deixe a massa em geladeira por aproximadamente 70 horas)
- 4 Abra manualmente a massa no formato redondo, espalhe o molho de tomate
- 5 Pré-asse em Forno de Lastro a 250°C, ou em Forno turbo a 230°C por aproximadamente 2 minutos. Reserve
- 6 Coloque no recheio queijo Mussarela e Burrata
- 7 Finalize o assamento por mais 2 minutos
- 8 Quando sair do forno decore escarola