

# Pizza Bolonhesa

Se pretender poderá seguir esta receita em video



4 a 6  
- 12.00  
1h 15m



Acessórios

Tr/Amassar



Ingredientes

Massa
200 ml de água
30gr de leite em pó
15gr de açúcar
15gr de azeite
4gr de sal
400 gr de farinha

10 gr de fermento de padeiro fresco ou 1 saqueta de fermento para pão e massas
<b>Cobertura</b>
120 gr de ananás
35 gr salame com nozes e pimenta
25 gr de azeitonas pretas descaroçadas e cortadas as rodela
200 gr de carne à bolonhesa
150 gr de queijo mozarela ralado

Preparação

15min

1h

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	<p style="text-align: center;"><b>Massa:</b></p> <p>Coloque a água, o fermento, o açúcar, o leite em pó e o azeite na taça e programe velocidade 5, temperatura 40°C durante 2 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(+200ml de água + 3 colheres sopa leite em pó + 1 colher sopa de açúcar + 10gr de fermento + 1 colher de sopa de azeite + acessório amassar / triturar)</b></li> </ul> <p><b>(Velocidade: 5, Temperatura: 40 ° C, Tempo: 2 minutos)</b></p>
3ª	<p>Junte a farinha e o sal e programe Pastry P1 durante 2 minutos e 30 segundos. Depois de terminar este programa ele aciona automaticamente o programa de levedura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(+400gr de farinha + 1 colher de chá de sal + acessório amassador / triturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: Pastry P1, Tempo: 2 minutos 30 segundos)</b></li> </ul>

4ª	<p style="text-align: center;"><b>Massa fina:</b></p> <p>Retire da taça para uma superfície lisa, polvilhe com farinha para não agarrar e divida a massa nas partes pretendidas, conforme o tamanho das pizzas que deseja, eu dividi em 4 partes iguais e estendi a massa com a ajuda de um rolo, quanto mais estender a massa, mais fina fica, coloque em cima de papel de alumínio depois coloque no tabuleiro de ir ao forno.</p> <p style="text-align: center;"><b>Massa alta:</b></p> <p>Retire da taça para uma superfície lisa, polvilhe com farinha para não agarrar e espalhe com as mãos até ao tamanho pretendido, coloque em cima de papel de alumínio, coloque no tabuleiro de ir ao forno e deixe a massa repousar 20 min com um pano úmido por cima.</p>
5ª	<p style="text-align: center;"><b>Cobertura:</b></p> <p>Disponha os ingredientes uniformemente por camadas. Primeiro o molho à bolonhesa, de seguida 1/3 de queijo mozarela ralado, ananás, azeitonas pretas, a restante queijo mozarela, e no fim salame.</p> <p style="text-align: center;">• (massa + 200gr molho a bolonhesa + 150gr de queijo mozarela ralado + 120 ananás + 25gr de azeitonas + 35gr de salame)</p>
6ª	Leve ao forno a 180º até alourar (15 a 20 minutos)
<b>Sug:</b>	A carne picada é a partir da bolonhesa do dia anterior. Se não tiver o molho da bolonhesa pode fazê-lo seguindo a receita <a href="#">clicando aqui</a> .

## Pizza Salame

4 a 6

– 12.00

1h 30min



## Acessórios



Picador



Misturador



Tr/Amassar

## Ingredientes

<b>Massa</b>
200 ml de água
30gr de leite em pó
15gr de açúcar
15gr de azeite
4gr de sal
400 gr de farinha
10 gr de fermento de padeiro fresco ou 1 saqueta de fermento para pão e massas
<b>Molho</b>
$\frac{1}{2}$ cebola
2 dentes alho
30ml de azeite
250gr polpa tomate

7gr de açúcar
5gr sal
1 colher de café de Pimenta
2 colheres chá de orégãos
1 colher de sopa de salsa fresca
1 colher de chá de cebolinho
<b>Cobertura</b>
80gr salame
250gr queijo mozarela fresco
6 colheres sopa de azeitonas pretas descaroçadas e cortadas às rodelas
300gr de queijo mozarela ralado

Preparação

15min

1h 15min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	<p><b>Massa:</b> Coloque a água, o fermento, o açúcar e o leite em pó na taça e programe velocidade 5, temperatura 40°C durante 2 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>(+200ml de água + 3 colheres sopa leite em pó + 1 colher sopa de açúcar + 10gr de fermento + acessório amassar / triturar)</b></li> <li><b>(Velocidade: 5, Temperatura: 40 ° C, Tempo: 2 minutos)</b></li> </ul>
3ª	<p>Junte a farinha o azeite e o sal e programe Pastry P1 durante 2 minutos e 30 segundos. Depois de terminar este programa ele aciona automaticamente o programa de levedura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>(+400gr de farinha + 1 colher de sopa de azeite + 1 colher de chá de sal + acessório amassador / triturador)</b></li> <li><b>(Programa: Pastry P1, Tempo: 2 minutos 30 segundos)</b></li> </ul>

4ª	<p><b>Massa fina:</b> Retire da taça para uma superfície lisa, polvilhe com farinha para não agarrar e divida a massa nas partes pretendidas, conforme o tamanho das pizzas que deseja, eu dividi em 4 partes iguais e estendi a massa com a ajuda de um rolo, quanto mais estender a massa, mais fina fica, coloque em cima de papel de alumínio depois coloque no tabuleiro de ir ao forno.</p> <p><b>Massa alta:</b> Retire da taça para uma superfície lisa, polvilhe com farinha para não agarrar e espalhe com as mãos até ao tamanho pretendido, coloque em cima de papel de alumínio, coloque no tabuleiro de ir ao forno e deixe a massa repousar 20 min com um pano úmido por cima.</p>
5ª	<p><b>Molho:</b> Descasque a cebola e os alhos, corte-os aos bocados e coloque na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1/2cebola + 2 dentes alho + acessório picador)</b> <b>(Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)</b></li> </ul> <p><b>Sugestão:</b> Eu utilizei 3 colheres de sopa bem cheias do molho de base para temperos em vez da cebola, alho, cebolinho e salsa. Verifique as indicações do molho de base na categoria molhos ou clique em <a href="#">tempero base</a>. Para além de ter avançado um passo na receita, tornando-a mais rápida, não precisa descascar cebolas nem alhos, muito prático.</p> <p>Pode duplicar a quantidade da receita e guardar o molho no frigorífico. Conserva durante bastante tempo e é muito prático, a qualquer momento pode fazer pizzas.</p>
6ª	<p>Substitua o acessório picador pelo acessório misturador. Verta o azeite e seleccione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(+ 30ml azeite + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>

7ª	<p>Adicione a polpa, açúcar, sal, Pimenta, orégãos, salsa e cebolinho com o acessório misturador e programe P2 cozedura lenta a 90°C durante 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (250gr de polpa de tomate + 1 colher chá açúcar + 1 colher de chá sal + 1 colher de café de Pimenta + 2 colheres de chá de orégãos + 1 colher de sopa de salsa fresca + 1 colher chá de cebolinho)</li> <li>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 15 minutos)</li> </ul>
8ª	<p>Disponha o molho de forma uniforme por cima da base da pizza.</p>
9ª	<p><b>Cobertura:</b> Disponha os ingredientes uniformemente em camadas. Primeiro o molho, de seguida queijo mozarela ralado, queijo mozarela fresco, as azeitonas e no fim salame. Leve ao forno até alourar (15 minutos).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (massa + molho + 300gr de queijo mozarela ralado + 250gr de mozarela fresca + 6 colheres de sopa de azeitonas + 80gr de salame)</li> </ul>

## Pizza Atum e Delícias

4 a 6

– 10.00

1h 30min



## Acessórios



Picador



Misturador



Tr/Amassar

## Ingredientes

<b>Massa</b>
200 ml de água
30gr de leite em pó
15gr de açúcar
15gr de azeite
4gr de sal
400 gr de farinha
10 gr de fermento de padeiro fresco ou 1 saqueta de fermento para pão e massas
<b>Molho</b>
$\frac{1}{2}$ cebola
2 dentes alho
30ml de azeite
250gr polpa tomate



7gr de açúcar
5gr sal
1 colher de café de Pimenta
2 colheres chá de orégãos
1 colher de sopa de salsa fresca
1 colher de chá de cebolinho
<b>Cobertura</b>
2 latas de atum (240gr)
12 paus de delícias do mar
6 colheres sopa de azeitonas pretas descaroçadas e cortadas às rodelas
300gr de queijo mozarela ralado

Preparação

15min

1h 15min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	<p><b>Massa:</b> Coloque a água, o fermento, o açúcar e o leite em pó na taça e programe velocidade 5, temperatura 40°C durante 2 minutos.</p> <p>• (+200ml de água + 3 colheres sopa leite em pó + 1 colher sopa de açúcar + 10gr de fermento + acessório amassar / triturar)</p> <p><b>(Velocidade: 5, Temperatura: 40 ° C, Tempo: 2 minutos)</b></p>
3ª	<p>Junte a farinha o azeite e o sal e programe Pastry P1 durante 2 minutos e 30 segundos. Depois de terminar este programa ele aciona automaticamente o programa de levedura.</p> <p>• (+400gr de farinha + 1 colher de chá de sal + 1 colher de sopa de azeite + acessório amassador / triturador)</p> <p>• (Programa: Pastry P1, Tempo: 2 minutos 30 segundos)</p>

4ª	<p><b>Massa fina:</b> Retire da taça para uma superfície lisa, polvilhe com farinha para não agarrar e divida a massa nas partes pretendidas, conforme o tamanho das pizzas que deseja, eu dividi em 4 partes iguais e estendi a massa com a ajuda de um rolo, quanto mais estender a massa, mais fina fica, coloque em cima de papel de alumínio depois coloque no tabuleiro de ir ao forno.</p> <p><b>Massa alta:</b> Retire da taça para uma superfície lisa, polvilhe com farinha para não agarrar e espalhe com as mãos até ao tamanho pretendido, coloque em cima de papel de alumínio, coloque no tabuleiro de ir ao forno e deixe a massa repousar 20 min com um pano úmido por cima.</p>
5ª	<p><b>Molho:</b> Descasque a cebola e os alhos, corte-os aos bocados e coloque na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1/2cebola + 2 dentes alho + acessório picador)</b> <b>(Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)</b></li> </ul> <p><b>Sugestão:</b> Eu utilizei 3 colheres de sopa bem cheias do molho de base para temperos em vez da cebola, alho, cebolinho e salsa. Verifique as indicações do molho de base na categoria molhos ou clique em <a href="#">tempero base</a>. Para além de ter avançado um passo na receita, tornando-a mais rápida, não precisa descascar cebolas nem alhos, muito prático.</p> <p>Pode duplicar a quantidade da receita e guardar o molho no frigorífico. Conserva durante bastante tempo e é muito prático, a qualquer momento pode fazer pizzas.</p>
6ª	<p>Substitua o acessório picador pelo acessório misturador. Verta o azeite e seleccione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(+ 30ml azeite + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>

7ª	<p>Adicione a polpa, açúcar, sal, Pimenta, orégãos, salsa e cebolinho com o acessório misturador e programe P2 cozedura lenta a 90°C durante 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (250gr de polpa de tomate + 1 colher chá açúcar + 1 colher de chá sal + 1 colher de café de Pimenta + 2 colheres de chá de orégãos + 1 colher de sopa de salsa fresca + 1 colher chá de cebolinho)</li> <li>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 15 minutos)</li> </ul>
8ª	<p>Disponha o molho de forma uniforme por cima da base da pizza.</p>
9ª	<p><b>Cobertura:</b> Disponha os ingredientes uniformemente em camadas. Primeiro o molho, de seguida 1/3 do queijo, o atum, as delícias do mar, as azeitonas e no fim o restante queijo. Leve ao forno até alourar (15 minutos).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (massa + molho + 2 latas de atum + 12 paus de delícias do mar + 6 colheres de sopa de azeitonas + 300gr de queijo mozarela ralado)</li> </ul>

## Molho base para Pizza

2 a 4  
 – 5.00  
 25min



### Acessórios



Picador



Misturador

### Ingredientes

½ cebola
2 dentes alho
30ml de azeite
250gr polpa tomate
5gr de açúcar
5gr sal
1 colher de café de Pimenta
2 colheres chá de orégãos
1 colher de sopa de salsa fresca
1 colher de chá de cebolinho

### Preparação

5min

20min

1ª	<p>Descasque a cebola e os alhos, corte-os aos bocados e coloque na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1/2cebola + 2 dentes alho + acessório picador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)</b></li> </ul> <p><b>Veja a sugestão a baixo para saltar alguns passos</b></p>
2ª	<p>Substitua o acessório picador pelo acessório misturador. Verta o azeite e selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(+ 30ml azeite + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>
3ª	<p>Adicione a polpa, açúcar, sal, Pimenta, orégãos, salsa e cebolinho com o acessório misturador e programe P2 cozedura lenta a 90°C durante 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(250gr de polpa de tomate + 1 colher chá açúcar + 1 colher de chá sal + 1 colher de café de Pimenta + 2 colheres de chá de orégãos + 1 colher de sopa de salsa fresca + 1 colher chá de cebolinho)</b></li> <li>• <b>(Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 15 minutos)</b></li> </ul>
4ª	<p>Disponha o molho de forma uniforme por cima da base da pizza.</p>
<b>Sug:</b>	<p>Eu utilizei 3 colheres de sopa bem cheias do molho de base para temperos em vez da cebola, alho, cebolinho e salsa. Verifique as indicações do molho de base na categoria molhos ou clique em <a href="#">tempero base</a>. Para além de ter avançado um passo na receita, tornando-a mais rápida, não precisa descascar cebolas nem alhos, muito prático.</p> <p>Pode duplicar a quantidade da receita e guardar o molho no frigorífico. Conserva durante bastante tempo e é muito prático, a qualquer momento pode fazer pizzas.</p>

---

# Massa fina de Pizza

4 a 6  
– 2.00  
50min



## Ingredientes

200 ml de água
30gr de leite em pó
15gr de açúcar
15gr de azeite
4gr de sal
400 gr de farinha
10 gr de fermento de padeiro fresco ou 1 saqueta de fermento para pão e massas

## Acessórios

Tr/Amassar



## Preparação

5min  
45min

1ª	<p>Coloque a água, o fermento, o açúcar, o leite em pó na taça e programe velocidade 5, temperatura 40°C durante 2 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (200ml de água + 3 colheres sopa leite em pó + 1 colher sopa de açúcar + 10gr de fermento + acessório amassar / triturar)</li> <li>• (Velocidade: 5, Temperatura: 40 ° C, Tempo: 2 minutos)</li> </ul>
2ª	<p>Junte a farinha o azeite e o sal e programe Pastry P1 durante 2 minutos e 30 segundos. Depois de terminar este programa ele aciona automaticamente o programa de levedura durante 40min.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (+400gr de farinha + 1 colher de sopa de azeite + 1 colher de chá de sal + acessório amassador / triturador)</li> <li>• (Programa: Pastry P1, Tempo: 2 minutos 30 segundos)</li> </ul>
3ª	<p>Retire da taça para uma superfície lisa, polvilhe com farinha para não agarrar e divida a massa nas partes pretendidas, conforme o tamanho das pizzas que deseja, eu dividi em 4 partes iguais e estendi a massa com a ajuda de um rolo, coloque em cima de papel de alumínio depois coloque no tabuleiro de ir ao forno.</p>
<b>Dica:</b>	<p>Esta massa é fina, quanto mais estender a massa, mais fina fica.</p>

## Massa alta de Pizza

4 a 6  
 – 2.00  
 50min



## Ingredientes

200 ml de água
30gr de leite em pó
15gr de açúcar
15gr de azeite
4gr de sal
400 gr de farinha
10 gr de fermento de padeiro fresco ou 1 saqueta de fermento para pão e massas

## Acessórios

Tr/Amassar



## Preparação

5min

45min

1ª	<p>Coloque a água, o fermento, o açúcar, e o leite em pó na taça e programe velocidade 5, temperatura 40°C durante 2 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• (+200ml de água + 3 colheres sopa leite em pó + 1 colher sopa de açúcar + 10gr de fermento + acessório amassar / triturar)</li><li>• (Velocidade: 5, Temperatura: 40 ° C, Tempo: 2 minutos)</li></ul>
----	---



2ª	<p>Junte a farinha o azeite e o sal e programe Pastry P1 durante 2 minutos e 30 segundos. Depois de terminar este programa ele aciona automaticamente o programa de levedura durante 40min.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(+400gr de farinha + 1 colher de chá de sal + 1 colher de sopa de azeite + acessório amassador / triturador)</b></li><li>• <b>(Programa: Pastry P1, Tempo: 2 minutos 30 segundos)</b></li></ul>
3ª	<p>Retire da taça para uma superfície lisa, polvilhe com farinha para não agarrar e espalhe com as mãos até ao tamanho pretendido, coloque em cima de papel de alumínio, coloque no tabuleiro de ir ao forno e deixe a massa repousar 20 min com um pano úmido por cima.</p>