

Pizza Salame

4 a 6

– 12.00

1h 30min



Acessórios



Picador



Misturador



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
Molho

½ 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
Cobertura
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>Massa: 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>(Velocidade: 5, Temperatura: 40 ° C, Tempo: 2 minutos)</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> <ul style="list-style-type: none">• (+400gr de farinha + 1 colher de sopa de azeite + 1 colher de chá de sal + acessório amassador / triturador)• (Programa: Pastry P1, Tempo: 2 minutos 30 segundos)
4ª	<p>Massa fina: 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>Massa alta: 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>Molho: 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">• (1/2cebola + 2 dentes alho + acessório picador) (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos) <p>Sugestão: 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 tempero base. 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 selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ 30ml azeite + acessório misturador) • (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
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"> • (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) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 15 minutos)
8ª	<p>Disponha o molho de forma uniforme por cima da base da pizza.</p>
9ª	<p>Cobertura: 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"> • (massa + molho + 300gr de queijo mozarela ralado + 250gr de mozarela fresca + 6 colheres de sopa de azeitonas + 80gr de salame)