

# 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>

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
<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> <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"> <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 selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• (+ 30ml azeite + acessório misturador)</li></ul> <p>• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</p>
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></ul> <p>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 15 minutos)</p>
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>