

## Massa de pizza - Foto: Pizza Califórnia (Retrô)

Rende 5 discos de 35cm (sem borda)

### Ingredientes:

- 770gr de farinha de trigo
- 20gr de fermento fresco
- 15 gr de açúcar
- 20 gr de sal
- 15gr de azeite de oliva
- 330ml de água



Ingredientes: molho de tomate, presunto tender, muçarela, ameixa seca, figo em calda, abacaxi, pêssego em calda, cerejas ao marasquino.

### Modo de fazer:

1. Disponha em uma vasilha o fermento biológico fresco e o açúcar e misture até derreter.
2. Junte o azeite e o sal.
3. Misture com uma das mãos e junte a água.
4. Misture mais uma vez e coloque a farinha aos poucos, trabalhando com uma das mãos. É bem mais fácil misturar a farinha em várias etapas. A massa deve levar cerca de uns dez minutos para começar a se soltar das mãos.
5. Então, basta trabalhar mais uns cinco minutos, sem sovar, para ela ficar lisa, no ponto.
6. Deixe descansar durante 2 horas.
7. Faça bolas de 230 gramas. pincele as bolas com azeite e deixe descansar por mais duas horas.
8. Abra a massa, coloque o molho e o recheio de sua preferência e asse em forno médio.

**Nota: você pode pré-assar a massa com o molho, depois colocar o recheio e assar na hora que for conveniente. Essa prática é melhor quando você tem muitos convidados a receber. Também pode congelar a massa pré-assada.**

### MASSA DE PIZZA

% receita	QTDE. DISCOS	FARINHA gr	FERMENTO gr	AÇÚCAR gr	SAL gr	ÁGUA ml	AZEITE gr
20	1	154	3,4	3	4	66	2,6
40	2	308	6,8	6	8	132	5,2
60	3	462	10,2	9	12	198	7,8
80	4	616	13,6	12	16	264	10,4
100	5	770	17	15	20	330	13
200	10	1540	34	30	40	660	26
300	15	2310	51	45	60	990	39

base

Use essa tabela se quiser fazer menos ou mais quantidades de discos. Os valores dos ingredientes foram obtidos proporcionalmente em relação a receita base.  
Se quiser fazer com borda (recheada ou não) aumente em 10% todo os ingredientes.  
**Bola de 230gr dá um disco de 35cm (sem borda).**

### MASSA INTEGRAL PARA PIZZA

% receita	QTDE. DISCOS	FARINHA * gr	FERMENTO gr	AÇÚCAR gr	SAL gr	ÁGUA ** + logurte	AZEITE gr
100	4	385 + 385	20	18	22	412	18
50	2	192 + 193	10	9	11	206	10
25	1	96 + 97	5	5	6	103	5

base

\*\* Pesar a água junto com o logurte Vigor Natural consistência firme 170gr para 4 discos base  
\*\* Pesar a água junto com o logurte Vigor Natural consistência firme 85gr para 2 discos (50%).  
\*\* Pesar a água junto com o logurte Vigor Natural consistência firme 43gr para 1 disco (25%)  
\* Farinha: utilizar 1/2 a 1/2 farinha de trigo + farinha de trigo integral  
**Dividir a massa em 4 bolas iguais. Mais ou menos 300gr cada bola.**