



PIZZA FOLHADA DE CALABRESA

INGREDIENTES

Massa de Pizza Vapt	1.000g
Água gelada	600g
Margarina Croissant Ricca	400g
Fermento Instantâneo Uniform (ou 30g de fermento fresco)	10g

RECHEIO/COBERTURA

Molho de tomate	250g
Linguiça Calabresa	2.000g
Cebola	1.000g
Orégano	Q/B

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira ou na batedeira a Massa de Pizza Vapt e o Fermento Instantâneo Uniform;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 4 minutos e adicionar a água lentamente;
3. Misturar na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos, ou até obter uma massa lisa (ponto);
4. Dar descanso de 5 minutos;
5. Abrir a massa em forma de retângulo com altura de aproximadamente 1cm;
6. Preencher 2/3 do retângulo da massa com a margarina (40% sobre o peso da mistura vapt);

7. Dar 3 dobras de 3 e deixar a massa descansar por 5 minutos coberta com um plástico;
8. Após o descanso, abrir a massa com altura de 0,5cm
9. Cortar a massa em forma redonda no formato de disco de pizza com 15cm e aproximadamente 80g;
10. Colocar na assadeira e deixar descansar por \pm 20 minutos ou até o ponto;
11. Aplicar o molho de tomate;
12. Fornear sem vapor, por \pm 20 minutos em forno lastro a 200°C ou em forno turbo a 150°C .
13. Adicionar o restante do recheio e levar ao forno para gratinar.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 6.260g
Rendimento aproximado: 26 unidades de 240g

Código Margarina Croissant Ricca: 119016

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira
Forno
Rolo de Massa

