

PIZZA DE PANCETA



L Tempo de Preparo
01:00

Rendimento
2 ou 3 pizzas

Ingredientes para 2/3 pizzas

Massa de pizza caseira

- 500 gr de farinha de trigo
- 300 ml de água
- 25 g de fermento
- 10 g de sal

Recheios

- 250 g de Muçarela
- 100 g de Queijo parmesão
- 100 g de panceta Buona Itália fatiada
- 3 unidades de Tomate
- Azeitonas pretas e verdes
- Azeite de oliva

Modo de Preparo

Para a massa

Derreta o fermento em água morna.

Uma vez dissolvido, adicione-o à farinha juntamente com o sal.

Misture até obter uma massa bem homogênea.

Sovar bem até obter uma massa bem lisa.

Cubra a massa com filme plástico por 5 minutos.

Sove novamente e separe em partes iguais. Cubra e deixe descansar por mais 10 minutos. Unte as assadeiras de pizza e estique cada parte de massa até a borda da forma.

Deixe descansar em temperatura ambiente por 10 a 15 minutos antes de levá-lo ao forno ou antes de colocar o molho.

Para a montagem

Quando os discos de massa estiverem prontos, coloque-os nas assadeiras já untadas, polvilhe a massa com fios de azeite e deixe descansar por 15 minutos.

Rale grosseiramente a mussarela.

Corte os tomates em fatias finas, rale o queijo parmesão e corte a panceta em fatias finas.

Asse a massa em forno pré-aquecido a 230 °C até dourar levemente a base.

Retire a pizza do forno, cubra a massa com as fatias de tomate, a muçarela, depois a panceta, queijo parmesão, azeitonas e volte ao forno até dourar bem a superfície. Sirva imediatamente.