Massa de pizza rápida

Rendimento
12 porções

Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	14 xícaras e meia (chá)	2.860 kg
Sal	4 colheres (chá)	20 g
AJI-NO-MOTO®	4 colheres (chá)	16 g
Água morna	8 xícaras (chá)	1,6 l
Fermento biológico seco	4 envelopes	40 g
Açúcar	6 colheres (sopa)	72 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	8 colheres (sopa)	120 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a farinha de trigo, o sal, o AJI-NO-MOTO® e o fermento, misture e reserve.

2. Em um bowl médio, coloque a água morna, o fermento e o açúcar, e misture. Deixe descansar por 10 minutos para formar a esponja.

3. Transfira a esponja para a mistura de farinhas reservada, junte o Azeite TERRANO™, e sove por 10 minutos, ou até que a massa adquira elasticidade. Cubra com um pano descartável e seco e deixe fermentar por 30 minutos, ou até dobrar de volume.

4. Divida a massa em 12 porções e, com auxílio de um rolo, abra a massa em uma superfície

enfarinhada até a espessura de 0,5 cm. Cubra com o recheio desejado e leve para assar em forno à lenha, preaquecido em temperatura muito alta (cerca de 450 graus) por 4 minutos, ou até dourar.

5. Retire do forno e sirva em seguida.