

MINI PIZAS



Revista
Jun. | Jul. 07

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 4 PESSOAS

Tempo de preparação: 60 min.

Tempo de cozedura: 15 min.

INGREDIENTES

Massa: 200 g de farinha • 100 ml de leite morno • Meio pacote de fermento, 5,5 g • 1 colher de chá de açúcar • 1 colher de chá de sal

Molho e cobertura: 1 lata de molho para piza pronto a usar da Mutti • Azeitonas • Tomates cereja • Orégãos • Cebolas em fatias finas • Queijo fresco Santiago

PREPARAÇÃO

Peneire a farinha • Misture com os restantes ingredientes da massa até ficar firme • Deixe a massa levedar entre 30 a 60 minutos num local quente até ter o dobro do tamanho • Prepare os outros ingredientes enquanto a massa leveda • Corte as cebolas e os tomates às rodelas • Corte o queijo fresco em fatias finas • Pré-aqueça o forno a 220 °C • Amasse um pouco a massa e forme uma bola com a mesma • Estique a massa com um rolo ou uma garrafa e crie algumas mini-pizas, cada uma das quais com alguns centímetros de espessura • Cubra com o molho de piza e adicione os ingredientes preparados para a cobertura • Leve ao forno entre 12 a 15 minutos