


## Pizza Frita – Fogazza

Tempo de preparo

 180 minutos

Rendimento

 69 unidades

### Sobre a Receita

A Pizza Frita, também conhecida como Fogazza, é uma deliciosa variação da tradicional pizza...

### Ingredientes

1. Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza - 5Kg
2. Sal - 0,13Kg

...

## Modo de Preparo

- 1 Junte a Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza, o sal, o Açúcar, o fermento seco e misture por 1 minuto
- 2 Adicione água e misture por 3 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade)
- 3 Coloque o Azeite, aumente para velocidade alta (2ª velocidade) e bata a massa até obter ponto de véu
- 4 Divida a massa em porções de 0,120 Kg, boleie e coloque em caixas plásticas ou na mesa polvilhada com farinha, coberto com plástico
- 5 Deixe descansar por 60 minutos ou até dobrar de volume
- 6 Abra a massa em formato redondo com o auxílio de um rolo
- 7 Coloque a massa aberta sobre a forma de pizza, e adicione o recheio
- 8 Asse a pizza em forno de lastro a 250°C ou forno turbo a 220°C por aproximadamente 10 minutos
- 9 Dica: Varie os recheios com ingredientes de sua preferência