



VIVER DE EVENTOS
Reinventando o Setor

Aula show “**IFB na sua Cozinha: Conectando Saberes e Sabores com Tecnologia**”

Dia 13 de outubro de 2020, às 11h.

RECEITA

MASSA NAPOLETANA CLÁSSICA

Massa vera napoletana STG

1800 g de farinha 00 italiana

1 litro de água

1g de fermento biológico fresco

50g de sal marinho

Modo de preparo

Jogue a água na masseira e em baixa velocidade adicione o fermento e o sal. Vá colocando a farinha aos poucos, esta operação deve demorar até 8 minutos. Bata a massa em baixa velocidade por mais 15 minutos ou até dar o ponto.

Deixe descansar por 2 horas. faça bolas de 210g. E deixe descansar mais 20 horas na temperatura de 20°C a 24°C .

Faça discos de pizza com a mão, de 28 a 30cm e asse no forno a lenha a 485°C. A pizza tem que ser assada entre 60 e 90 segundos.

Abra a massa napoletana

Coloque azeite, os queijos, a mostarda, o pinhão e o tomate. Na saída do forno coloque pequenas porções de mostarda de butiá.

Assar no forno napoletano há 485°C em até 90 segundos. Em casa use o forno bem quente no máximo, primeiro tempo necessário para ficar bem assada. Manter na geladeira.

Sugestão de cobertura

Tomate San Marzano orgânico

Mussarela de bufala e

Pesto Cerratense