PIZZA

**Orientações iniciais:**

* Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
* Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

| **PIZZA**INGREDIENTES* 390 g de farinha de trigo (3 xícaras e 1/4)
* 10 g de fermento biológico seco instantâneo (1 envelope)
* 60 mL de óleo (1/4 de xícara)
* 240 mL de água morna (1 xícara)
* 10 g de açúcar (2 colheres de chá)
* 5 g de Sal (1 colher de chá)

RECHEIO* 340 g de molho de tomate (1 lata)
* 400g de mussarela ralada
* 200g de queijo minas padrão
* Orégano a gosto
* Azeitona a gosto

RECHEIO VEGANO* 3 colheres de (sopa) de molho de tomate
* 100 g de escarola
* 100 g de palmito
* 100 g de champignon
* Rodelas de tomate a gosto
* 6 azeitonas

MODO DE PREPAROEm uma batedeira com gancho coloque a farinha, o fermento, o açúcar e mistureAcrescente o óleo, o sal e a água mornaLigue a batedeira em velocidade baixa para misturarQuando incorporar ligue em velocidade alta e deixe batendo por 10 minutos.Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos em local sem corrente de arAbra a massa em uma superfície enfarinhada e depois faça vários furos com um garfoCorte com um cortador (utilizei um de 8 cm), pois depois ele encolhe um poucoColoque farinha no fundo da assadeira e distribua as massasLeve em forno preaquecido a 180C por cerca de 15 minutosDistribua o molho de tomate sobre os discosEm seguida coloque a muçarela e o orégano e leve novamente ao forno até o queijo derreter por completo. |
| --- |

**Orientações finais:**

* Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
* As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
* Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.