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.