

Pizzas

Introdução:

O pizzaiolo é o profissional que prepara pizzas, calzones e outras especialidades que vão ao forno;

É a pessoa responsável por preparar as massas, recheios, temperos e aperitivos de uma pizzeria, restaurante, hotel ou outro estabelecimento alimentício que serve pizza.

CARACTERÍSTICAS NECESSÁRIAS: um pizzaiolo, acima de tudo, deve identificar-se com o ramo alimentício e gostar de cozinhar.

Além disso, o pizzaiolo precisa saber manter a calma na hora de maior movimento do local onde trabalha.

Características desejáveis são boa disposição física (pois ficar horas na frente de um forno não é tarefa fácil, principalmente no verão), ter boa memória, boa vontade, capacidade de ouvir sugestões e críticas, dinamismo, ter afinidade por culinária, gosto por servir, paciência, agilidade, disponibilidade de tempo, perseverança e noções de estética (feeling) na hora de montar/apresentar a comida.

Este curso irá oferecer ao futuro pizzaiolo noções completas de todos os processos para se fazer uma pizza com qualidade e economia.

MERCADO DE TRABALHO: o mercado para esses profissionais é muito amplo e está em crescimento constante, mesmo em épocas de crise, pois hoje em dia a necessidade de pizzaiolos é grande em todos os lugares.

História das pizzas

A história da pizza começou há 6 mil anos com os egípcios.

Outros afirmam que os pioneiros são os gregos, que faziam a massas à base de farinha de trigo, arroz ou grão-de-bico e as assavam em tijolos quentes.

Em 1830 foi aberta a primeira pizzeria italiana, chamada Port'Alba, que era ponto de encontro entre intelectuais, artistas, músicos, poetas e escritores, entre eles o famoso Alexandre Dumas, autor de "Os três mosqueteiros".

Raffaello preparou então diversas pizzas, mas a que chamou a atenção da realeza foi uma receita com mozzarella, tomate e basílico que lembravam as cores da bandeira de uma Itália recém-unificada: branco, vermelho e verde.



Segurança Alimentar

DTA - Doenças Transmitidas por Alimentos: as DTA's são doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados, que ocorre quando micróbios ou bactérias prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento.

Os sintomas mais comuns de DTA's são vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros.

A contaminação, que normalmente ocorre por parasitas, substâncias tóxicas e micróbios prejudiciais à saúde, entram em contato com o alimento durante a manipulação.

Contaminação por parasitas: ameba, giárdia e vermes podem estar presentes no solo, na água e no intestino dos homens e dos animais, podendo então contaminar os alimentos e causar doenças.

Vale lembrar que medidas simples, como lavar as mãos, conservar os alimentos em temperaturas adequadas e o cozimento correto, evita ou controla a contaminação dos alimentos.

Condições em que se multiplicam os micróbios: eles se multiplicam nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, humidade e temperatura. Quando encontram condições ideais, os micróbios se multiplicam rapidamente.

Higiene e roupas

Higiene pessoal: para manter a saúde é necessário ter uma boa higiene pessoal.

No corpo humano (boca, nariz, orelhas, cabelos e pele) há bactérias espalhadas e que podem causar doenças.

manter o uniforme limpo e completo (calça, camiseta, avental, máscara, protetor de cabelos, sapatos fechados e antiderrapantes).

O uniforme pode servir de transporte de micróbios patogênicos para o interior da área de preparo dos alimentos, contaminando-os.

Preste atenção para não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar demais ou mexer em dinheiro durante o preparo de alimentos.

Como a grande quantidade de micróbios patogênicos é encontrada na boca, no nariz e nos ouvidos, fumar, tossir, espirrar, cantar, assoviar ou até falar demais podem contaminar os alimentos.

A pessoa doente (com diarreia, vômito, gripe, dor de garganta ou conjuntivite) apresenta um alto número de micróbios patogênicos em seu corpo que pode facilmente contaminar os alimentos.

Esfregar a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos;

Lavar as mãos sempre que:

- chegar ao trabalho;
- quando iniciar ou trocar de atividade;
- após tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- após manusear dinheiro;
- antes e após o uso de luvas descartáveis;
- antes e após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- após o uso de materiais de limpeza;
- após remover o lixo;

- após tocar nos cabelos, rosto, nariz, orelhas ou qualquer parte do corpo;
- após o uso de casas de banho.

Boas praticas na cozinha

São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor.

os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com: nome do produto + data da retirada da embalagem original + prazo de validade após a abertura.

A embalagem é uma importante proteção dos alimentos, portanto, produtos com embalagens defeituosas podem apresentar micróbios patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas.

Preparo dos alimentos com higiene: o alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70 °C.

Para ter certeza do completo cozimento, verifique a mudança na cor e textura na parte interna do alimento.

As carnes cruas e os vegetais não lavados apresentam micróbios patogênicos que podem ser transferidos aos alimentos prontos por meio das mãos dos manipuladores.

As carnes cruas e os vegetais não lavados também podem transmitir micróbios patogênicos aos alimentos prontos por meio dos utensílios (talheres, pratos, bacias, tabuleiros).

Higienização sempre: a limpeza significa remover a sujeira e desinfetar é a operação de redução do número de microrganismos por meio de processos físicos ou químicos, sem colocar a saúde do manipulador em risco.

Cuidados ao Manipular os Alimentos

Durante a manipulação dos alimentos existe o risco constante de contaminação por bactérias ou micróbios, para que isso não ocorra evite:

- comer, beber, mascar goma, chupar balas, palitar os dentes e manter palitos de dentes na boca;
- luvas de plástico e descartáveis: manipulação de alimentos prontos para consumo, ou seja, aqueles que não sofrerão nenhum processo de cocção ou aqueles que já passaram por algum processo de cocção.
- As luvas descartáveis não devem ser usadas em procedimentos que envolvam calor e devem ser trocadas a cada mudança de atividades e, a cada troca, as mãos devem ser higienizadas.
- mantenha em solução clorada durante 15 ou 20 segundos (1 colher de sopa de água sanitária por litro de água da rede).
- É recomendado que o tempo de manipulação de alimentos perecíveis em temperatura ambiente (22° a 25°C) não ultrapasse os 30 minutos.
- Todos os produtos armazenados em refrigeradores devem estar protegidos com filme de PVC ou o ideal em vasilhas ou caixas plásticas com tampas e devida identificação.
- tempo de manipulação dos alimentos que serão utilizados para a montagem da pizza não pode ultrapassar 30 minutos em temperatura ambiente;

Utensílios e equipamentos

A Higienização de utensílios e equipamentos:

- retirar as sujeira com água, sabão ou detergente e esponja limpa (limpeza).
- enxaguar com água corrente.
- aplicar álcool 70% ou solução clorada (desinfecção) e deixar secar naturalmente.

Equipamentos utilizados:

Amassadeira: responsável pelo preparo da massa da pizza e derivados.

Fogão a gás convencional com forno: para cozimento dos produtos.

Fogão industrial de 6 bocas: para cozimento dos produtos.

Forno elétrico industrial: para cozimento dos produtos ou para assar a pizza (vai até 300 °C)

Forno turbo a gás: para cozimento dos produtos (vai até 250 °C)

Forno elétrico tipo esteira: para cozimento dos produtos e assar a pizza (vai até 300..320 °C)

Forno Iglu (à lenha ou a gás): para assar a pizza (vai até 400..450 °C)

Multi-Processador Industrial: Para fatiar, ralar ou picotar ingredientes para montagem da pizza.

Balança grande de Cozinha: Para pesar os ingredientes

Cortador de pizza: usado para cortar e fatiar a pizza.

Rolo de massa: para abrir o disco de pizza. A Vigilância Sanitária não permite usar o rolo de madeira, deverá ser usado o branco de polietileno ou inox.

Qual dos fornos é melhor: lenha gás ou elétrico?

O que acontece no forno a lenha é que na câmara onde se assa a pizza temos a brasa junto ao alimento, então ele acaba se defumando com a fumaça da queima dando um toque único.

Muitos pizzaiolos não consideram esse processo suficiente para que haja uma devida presença na pizza do aroma exalado durante a queima.

As diferenças de cada tipo de forno são encontradas nos materiais utilizados, na forma e no formato de construção e nas suas dimensões.

O tradicional forno a lenha do tipo iglu, permite que essa temperatura se divida de forma sustentável e atinja a temperatura ideal para o cozimento da pizza

Temperos e Especiarias

Os temperos e especiarias mais usadas nas pizzas são fáceis de encontrar na seção de temperos de um supermercado.

Para armazenar seus temperos é preciso ter alguns cuidados, como a oxidação que ocorre em algumas ervas frescas, a qual se dá pelo simples contato da erva já picada com o ar, ocasionando o escurecimento da mesma.

No caso das azeitonas deixe-as sempre na embalagem original e emergidas no líquido ou no azeite de oliva.

Manjericão – É um dos temperos favoritos dos italianos, que não pode faltar em pestos, massas secas, sopas, salada Caprese, pizza Marguerita e outras pizzas conforme o gosto da casa e também nas massas com molho de tomate fresco. Use sempre fresco, antes de servir.

Orégano – É o tempero que dá aquele gostinho característico nas pizzas, e é mais usado na forma seca.

Manjerona – O sabor é bem parecido com o orégano, e pode até substituí-lo em preparações com peixes, pizza e até no molho Pesto. Ótima dica misturar ao pulverizar na pizza romana.

Pimenta calabresa – É a linguiça picante italiana, e pode ser usada em diversos pratos italianos. A linguiça calabresa é conhecida também como pepperoni por conta da pimenta, que se chama pepperoncino.

Canela – É mais usada em doces, mas em muitos pratos gregos, como a moussaka, é usada para temperar carnes. Quando misturada à pimenta da

Jamaica e à pimenta do reino, ela vira pimenta síria. Geralmente na pizzaria a canela é usada em pizza doce, como a pizza de abacaxi e a pizza de banana.

Azeitonas (verdes/pretas) -Como o nome já diz, azeitonas verdes são colhidas antes da hora, nos meses de agosto a setembro (na europa) e as pretas são azeitonas maduras, colhidas posteriormente as verdes, no momento certo. Teremos uma mudança de paladar com relação a azeitona verde e a preta, diferença com relação a qualidade da azeitona ou seja maior e mais carnuda (no caso das pretas).Cada pizzaria, seja micro, pequena, média ou grande, tem de ter em conta sempre o seu público. Por isso, lembre-se: **nunca, mas nunca mesmo** sirva uma pizza com a azeitona com caroço, pois caso algum cliente quebrar um dente ou se engasgar com o caroço a dor de cabeça pode ser grande.

Regras essenciais para se tornar um bom pizzaiolo

Os 10 mandamentos para fazer uma pizza de qualidade:

- use matérias-primas sempre de ótima qualidade (farinhas, queijos, salames, legumes, etc.).
- use pesos e medidas corretas e de acordo com as receitas usando uma balança.
- respeite o tempo correto para o batimento da massa.
- fermentação e descanso adequados (controle do tempo, temperatura e humidade).
- abrir de forma correta o disco de pizza (use os utensílios corretos).
- faça um bom molho de tomate para a base da pizza.
- distribua de forma uniforme a cobertura da pizza.
- temperatura e tempo correte para assar a pizza devem ser monitorados (250 a 300 °C, e de 5 a 10min)
- ter cuidado ao retirar a pizza da bancada, para que você pegá-la com as mãos e levá-la até a boca do forno sem que a mesma dobre.
- um bom azeite de oliva para requintar sobre as bordas da pizza também é importante.
- dependendo da casa, muitos usam orégano e outros manjeriço fresco. Cuide

na quantidade pois muitas pessoas não são muito fãs de temperos com aromas fortes.

- sirva imediatamente, uma pizza deverá ser servida para não perder o seu sabor e ficar com gosto de requentada.

No que a pessoa deve se preocupar para se tornar um ótimo profissional:

- boa capacidade física
- boa memória
- boa vontade
- capacidade de ouvir sugestões e críticas
- dinamismo
- gosto por culinária
- gosto por servir
- paciência
- resistência física
- agilidade
- disponibilidade de tempo
- perseverança
- noções de estética na hora de montar a comida
- trabalho em equipa.

Dicas práticas:

Não congele o fermento, pois irá danificar o produto e pode diminuir o seu poder de fermentação.

- ao cortar uma pizza de frango com requeijão, primeiro pincele a espátula com azeite para não desmontar o recheio.
- para tornar os tomates menos ácidos prepare molhos em panelas de inox, vidro, pedra, ferro ou barro.
- para eliminar cheiro de alho nas mãos, esfregue as mãos em uma colher de inox debaixo de água corrente; utilize a colher como se fosse um sabonete.
- para eliminar o cheiro forte de repolho pelo ar, coloque uma pitada de açúcar na água do cozimento.
- para tornar o alho mais saboroso, descasque o dente de alho, corte-o ao meio no sentido do comprimento e elimine o miolo (ou germen) de coloração esverdeada. Quando for utilizar alho em refogados não deixem que eles dourem demais, pois o sabor poderá ficar amargo, tornando o alho indigesto.

A importância de alguns ingredientes:

Farinha: responsável pela forma e consistência da massa.

-Sal: responsável pela elevação da temperatura da massa e fortalecimento do glúten.

-Água: responsável pela maciez e por deixar a massa crocante.

-Óleo de girassol: responsável pela maciez e conservação.

-Fermento: responsável pelo crescimento da massa.

-Temperatura do forno: as pizzas devem ser assadas à temperatura de 300 °C para ficarem crocantes.

Receitas de massas

Massa Tradicional (Pobre)

Rendimento: 5 discos massa média ou 8 discos massa fina

Ingredientes:

- Farinha de trigo - 1kg
- Sal - 20 g
- Água gelada - 1/2 litro
- Óleo de girassol ou soja ou oliva - 3 colheres de sopa
- Fermento biológico fresco - 30gr

Modo de preparação

- Coloque na masseira a farinha de trigo e o sal; misture por 1 minuto na velocidade
- Acrescente a água gelada e o óleo e bata por 5 minutos na velocidade 2.
- Adicione o fermento biológico fresco e bata por mais 5 minutos na velocidade 2
- Divida a massa em unidades de 350 g (+/- 5 partes).
- Em recipientes untados com óleo, coloque a massa e tampe. Deixe descansar por aproximadamente 1 hora.
- Abra a massa em discos de 35 cm de diâmetro.
- Espalhe o molho de tomate como uma base e adicione a cobertura desejada. Leve ao forno na temperatura de 300 °C por aproximadamente 10..15min.
- Quando a borda da pizza começar a dourar ela está pronta para ser servida.

Receita Massa Crocante com Ovo

Rendimento: 5 discos massa média ou 8 discos de massafina

Ingredientes:

- 7 ½ xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara água morna (200ml)
- 20gr de sal
- 30gr fermento biológico seco
- 1 colher de sopa de açúcar
- 10 colheres de sopa de azeite de oliva
- 3 ovos inteiros

Modo de preparação

- fazer o 'start' do fermento na água morna (aguardar por 5min)
 - adicione todos os ingredientes na amassadeira inclusive a água morna com o fermento e deixe amassar até ficar bem consistente.
 - separe amassarem 5 bolas iguais (para massa média), ou 8 bolas para massa fina.
 - deixe descansar e aguarde a massa crescer por cerca de 1 hora.
 - Abra a massa em discos de 35 cm de diâmetro.
 - Espalhe o molho de tomate como uma base e adicione a cobertura desejada.
- Leve ao forno na temperatura de 300°C por aproximadamente 10 a.15min.
- Quando a borda da pizza começar a dourar ela está pronta para ser servida.

Obs: para deixar a massa crocante você pode pré-assar a massa com o molho a 220°C por cerca de 5.a 10 min

Massa para Pizza Doce (de Chocolate)

Rendimento: 5 discos massa média ou 8 discos massa fina

Ingredientes:

Farinha de trigo 1kg

Chocolate em pó 50% de cacau (Ex: Dois Frades Nestlé) - 200 g

Sal - 20 g

Água gelada - 560 ml

Azeite Girassol ou Soja ou Oliva - 40 ml

Fermento biológico fresco - 20 g

Modo de preparação

- Coloque na masseira o chocolate em pó, a farinha de trigo e o sal. Misture bem por 1 minuto.
- Acrescente a água gelada e o óleo de girassol. Bata por 5 minutos.
- Acrescente o fermento biológico fresco e bata por mais 5 minutos.
- Divida a massa em bolinhas de 350 g.
- Coloque em recipiente untado com óleo e tampe. Deixe descansar por 1 hora.
- Abra a massa em discos de 35 cm de diâmetro.

Abertura da Massa

Um dos principais procedimentos que fazem parte da produção das pizzas consiste no ato de abrir massa de pizza, que deve ser feito com cautela para que ela adquira a consistência adequada e suporte os ingredientes da cobertura, bem como, seja assada no tempo apropriado sem queimar ou ficar crua. Para lhe ajudar neste processo culinário seguem algumas dicas:

Como Abrir a Massa de Pizza

Uma das etapas para fazer a pizza é a abertura de massa de pizza ou disco, como é tradicionalmente conhecido, sendo que este procedimento é comum tanto na confeção caseira quanto na comercial, já que o equipamento é simples e ao mesmo tempo muito eficaz para que o pizzaiolo consiga esticar e moldar a massa de acordo com a sua necessidade.

O rolo para abrir massa de pizza pode ser encontrado em diferentes versões e com preços bastante acessíveis. Alguns dos modelos mais comuns de rolos para abrir massa de pizza são os feitos em alumínio e os que têm uma composição de mármore, mais pesado, permitindo que a massa seja pressionada com maior força, além de ter uma superfície antiaderente, tornando mais fácil a higienização do produto. Estes equipamentos podem ser comprados por um preço médio de R\$ 30 reais a R\$ 85 reais.

Abrir a Massa de Pizza Com um Rolo: Para abrir massa de pizza com um rolo tenha uma mesa ou uma bancada com superfície de mármore, granito ou madeira, que deve estar devidamente higienizada. Na sequência, pegue um pouco de farinha de trigo e espalhe por cima da mesa, deixando-a bem distribuída, pois isso é importante para que a massa não grude na superfície. Inicie o procedimento sovando a massa com as mãos, fazendo força para empurrá-la para cima e para baixo, o que serve para amaciá-la e deixá-la na textura certa para usar o rolo. Faça este processo por aproximadamente 10 minutos. A partir daí, pegue o rolo, segure firme em cada extremidade e passe por cima da massa, movimentando-o para cima e para baixo várias vezes. Quanto mais fina você quiser deixar a massa de pizza, mais força deve ser empregada no rolo e mais vezes ele deve ser passado.

Receitas: Molhos

Molho base de tomate

- Tomate maduro (picado) - 1kg
- Azeite extra virgem - 3 colheres de sopa
- Manjerição fresco - 2 hastes (equivalente a 2 colheres de sopa picadas)
- Sal a gosto

Modo de preparo:

Misture o tomate picado com azeite e manjerição. Cozinhe em fogo baixo e tampado por no mínimo 20min para formar um molho consistente. Pode adicionar um pouco de água caso o molho fique grosso demais, pois pode queimar no fundo da panela. Mexa de vez em quando para não agarrar no fundo da panela.

Molho base de tomate normal

- Tomate normal (picado) - 1,2 kg
- 1 Cebola ralada fina
- Azeite extra virgem - 3 colheres de sopa
- Manjerição fresco - 2 hastes (equivalente a 2 colheres de sopa picadas)
- Sal a gosto

Modo de preparação

Misture o tomate picado com azeite e manjerição. Cozinhe em fogo baixo e tampado por no mínimo 20min para formar um molho consistente. Você pode adicionar um pouco de água caso o molho fique grosso demais, pois pode queimar no fundo da panela. Mexa de vez em quando para não agarrar ao fundo da panela.

Receitas de Pizzas (A até L)

Anchovas

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 150 g

Mozarela - 150 + 50 g

Anchovas em conserva - 15 g

Tomate em rodellas (opcional) - 50 g

Azeite - a gosto

Orégãos q.b

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Corte o tomate em rodellas e reserve;
- Drene as anchovas e reserve.

Modo de preparação

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente o tomate ralado, espalhe as anchovas por cima do tomate ralado e complete com o resto da mozzarella.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente os orégãos e as folhas de rúcula por cima da pizza e sirva.



ATUM

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozarela - 150 g

Atum enlatado ralado - 400 g

Cebola crua - 100 g

Azeitonas pretas - 8 a 10 unid

Orégãos - a gosto

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Corte a cebola em rodela finas e reserve.

Modo de preparo:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme (use uma concha para espalhar).

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente o atum ralado, espalhe a cebola em rodela e as azeitonas pretas por cima.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente o orégano seco ou fresco por cima da pizza e sirva.



ATUM ESPECIAL

Ingredientes:

Massa tradicional 1 unidade

Molho de tomate 100 g

Atum em conserva (pedaços) 240 g

Cebola em brunesa 50 g

Pimentão vermelho em brunesa 50 g

Azeitona preta (s/ caroço) - 10 unid.

Orégão fresco - a gosto

Sal - a gosto

Pimenta - a gosto

Azeite - a gosto

Pré-preparo:

- Em um refratário, misture bem o atum, cebola, pimentões, azeite, sal, pimenta e reserve.

Modo de preparação

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a mistura de atum de maneira uniforme.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.

- Acrescente orégãos e azeitonas preta por cima da pizza e sirva.

BACON

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozarela - 300 g

Bacon - 150 g

Orégão - a gosto

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.

- Corte o bacon em tiras finas e reserve.

Modo de preparo:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.

- Acrescente o bacon em fatias e espalhe de maneira uniforme.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.

- Acrescente o orégano por cima da pizza e sirva.



Chouriço

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Chouriço - 400 g

Ovo (cozido) - 2 unidades

Rodelas finas de Cebola - a gosto

Pimento vermelho (seco) - a gosto

Orégão - a gosto

Azeitona preta s/ caroço - 8 a 10 unidades

Pré-preparo:

- No processador, fatie a calabresa em rodelas finas e com cuidado para não ficar com textura mole ao assar.
- Corte os ovos em rodelas finas (ou picado) e reserve.

Modo de preparação:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com o chouriço de maneira uniforme..
- Acrescente as rodelas de ovos e salpique com o pimento seco por cima.
- Leve a assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente as rodelas finas de cebola, as azeitonas e os orégãos por cima da pizza e sirva.



BANANA COM CHOCOLATE BRANCO OU PRETO

Ingredientes:

Massa de chocolate - 1 unidade

- Banana nanica 3 a 4 unidades
- Leite condensado - 50 g
- Manteiga - 50 g
- Açúcar - 50 g
- Chocolate branco ou preto - 100g
- Canela em pó - a gosto

Pré-preparo

- Rale o chocolate branco e reserve.
- Corte as bananas em fatias e reserve.
- Em uma panela, aqueça o açúcar até virar caramelo, adicione a manteiga, coloque as bananas e a canela, cozinhe por mais 1 minuto e reserve.

Modo de preparação

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a mistura de banana de maneira uniforme.
- Pulverize o chocolate e retorne para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente mais 2 minutos ou quando perceber que o chocolate branco está começando a amarelar.
- Acrescente leite condensado e canela em pó por cima da pizza (a gosto) e sirva.



CALABRESA

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Linguiça calabresa (defumada) - 400 g

Cebola - 100 g

Orégãos - a gosto

Azeitona preta s/ caroço - 8 a 10 unidades

Pré-preparo:

- Corte a calabresa em rodela fina e reserve
- Corte a cebola em rodela fina e reserve.

Modo de preparação:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a calabresa de maneira uniforme..
- Acrescente as rodela de cebola e as azeitonas.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente os orégãos por cima da pizza e sirva.



REQUEIJÃO

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Requeijão - 400 g

Queijo Parmesão - 50 g

Orégãos - a gosto

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de parmesão no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.

Modo de preparação:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com o requeijão de maneira uniforme.

- Acrescente o parmesão.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.

- Acrescente o orégano por cima da pizza e sirva.



CHOCOLATE E COCO

Ingredientes:

- Massa de chocolate - 1 unidade
- Coco ralado - 250 g
- Chocolate de culinária - 250 g
- Chocolate granulado ou ralado - 15 g
- Cerejas em conserva - 8 unidades (a gosto)

Modo de preparação:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 3 minutos.

Montagem:

- Em movimento de espiral, distribua o chocolate no leite de maneira uniforme.
- Acrescente o coco ralado por cima do chocolate.
- Retorne para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente mais 2 minutos.
- Acrescente o chocolate granulado ou ralado por cima da pizza e as cerejas divididas uma em cada pedaço e sirva.



Frango com Requeijão

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Frango (peito s/ osso) - 300 g

Requeijão - 200 g

Cebola (picada) - 50 g

Tomate (picado) - 50 g

Alho (laminado) - 1 dente grade

Caldo de galinha (pó) - 10 g

Azeitonas pretas - a gosto

Orégãos - a gosto

Pré-preparo

- Em uma panela cozinhe o peito de frango no caldo de galinha, desfie e reserve.
- Em uma panela aquecida com azeite, refogue a cebola, tomate e junte o frango desfiado.
- Corrija o sal e a pimenta do reino e reserve.

Modo de preparação:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com o frango desfiado de maneira uniforme e acrescente o requeijão por cima.
- Leve a assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente os orégãos e as azeitonas por cima da pizza e sirva.



Marguerita

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozarela- 300 g

Tomate - 150 g

Folhas de manjerição fresco - a gosto

Orégãos - a gosto

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Higienize as folhas de manjeriço fresco e deixe descansar no azeite e reserve.
- Corte o tomate em rodela e reserve.

Modo de preparação:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Adicione as rodela de tomate sobre a mozzarella.
- Leve para assar em forno aquecido a 350  C por aproximadamente 4 minutos.
- Espalhe folhas manjeriço, polvilhe com or g o por cima e sirva.



Morango com Chocolate Preto ou Branco

Ingredientes:

Massa de chocolate - 1 unidade

Chocolate de culinária - 150 g

Chocolate branco ou preto ralado - 150 g

Morangos grandes e frescos - 5 unidades

Kiwi fresco - 1 unidade

Pré-preparo:

- Higienize os morangos, corte em fatias e reserve.
- Higienize o kiwi, corte-o ao meio e em seguida em fatias finas e reserve.

Modo de preparação:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro e em movimento de espiral acrescente o chocolate de culinária.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 2..3 minutos.

Montagem:

- Acrescente os morangos e as fatias de kiwi e leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente mais 2 minutos.
- Polvilhe o chocolate ralado por cima dos morangos e sirva.



Mozarela

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozarela - 300 g

Orégano - a gosto

Azeitonas pretas - 8 unidades (a gosto)

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.

Modo de preparação:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme e coloque as azeitonas (a gosto).

- Leve para assar em forno aquecido a 350 °C por aproximadamente 4 minutos.

- Polvilhe o orégano por cima da pizza e sirva.



Napolitana

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozarela - 300 g

Tomate Italiano - 50 g

Orégano - a gosto

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.

- Corte o tomate italiano em rodelas finas. Reserve.

Modo de preparação:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro;

- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.

- Acrescente as rodelas de tomate.

- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.

- Acrescente o orégano por cima da pizza e sirva.

OBS: Pode incrementar e usar algumas azeitonas pretas e folhas de manjerição fresco.

Palmito



Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mussarela - 250 g

Palmito em conserva - 300 g

Creme de leite - 350 g

Azeite de oliva - 20 ml

Orégano - a gosto

Sal - a gosto

Pimenta-do-reino - a gosto

Noz Moscada - a gosto

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de muçarela no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Corte o palmito em rodelas e reserve;
- Em uma panela aquecida com o azeite, refogue o palmito, corrija o sal, adicione a pimenta-do-reino e a noz moscada (a gosto). Acrescente o creme de leite, misture e reserve.

Modo de preparo:

Massa:

- Abra a massa em disco de pizza.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a muçarela de maneira uniforme.
- Acrescente o palmito refogado.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente orégano por cima da pizza e sirva.



Portuguesa

Ingredientes:

- Massa tradicional - 1 unidade
- Molho de tomate - 100 g
- Mussarela - 150 g
- Calabresa defumada - 100 g
- Presunto cozido - 100 g
- Cebola - 50 g
- Azeitonas pretas (s/ caroço) - 50 g
- 2 ovos cozidos
- Orégano a gosto

Pré-preparo:

- Corte a cebola em rodela finas e reserve.
- Rale o pedaço de muçarela no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Corte o presunto em fatias e depois em tiras e reserve.
- Corte a calabresa defumada em rodela finas e reserve.
- Corte os ovos em fatias finas e reserve.

Modo de preparo:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a mussarela de maneira uniforme.
- Acrescente a calabresa, o presunto, o ovo e por último a cebola em rodela.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente as azeitonas e o orégano por cima da pizza e sirva.



Quatro Queijos

Ingredientes:

Massa tradicional 1 unidade

Molho de tomate 100 g

Mozarela 200 g

Requeijão 100 g

Provolone 100 g

Parmesão 30 g

Orégano - a gosto

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Rale também o provolone e o parmesão e reserva.

Modo de preparação:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro;
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente o requeijão, o provolone e o parmesão.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.- Acrescente orégãos por cima da pizza e sirva.



Romana

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozarela - 300 g

Filete de Anchovas - 100 g

Tomate - 150 g

Parmesão - 30 g

Orégãos - a gosto

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Faça o mesmo procedimento com o parmesão e reserve.
- Corte o tomate em rodela e reserve;
- Drene as anchovas e reserve.

Modo de preparação:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.
- Pré assar a massa.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente as anchovas, as rodela de tomate e o parmesão.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente o orégano por cima da pizza e sirva.



Romeu e Julieta

Ingredientes:

Massa de chocolate - 1 unidade

Queijo fresco sem sal - 150 g

Goiabada - 150 g

Parmesão ralado - 20 g

Pré-preparo:

- Corte o queijo frescal em fatias finas e reserve.
- Corte a goiabada em cubos médio/pequenos ou em tiras e reserve.

Modo de preparação:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 3 minutos.

Montagem:

- Distribua as fatias de queijo fresco, adicione os pedaços de goiabada.
- Retorne para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 2 minutos.
- Acrescente o parmesão ralado por cima da pizza e sirva.



Tomate Seco e Rúcula

Ingredientes:

Massa tradicional 1 unidade

Molho de tomate 150 g

Mozarela 150 g

Mozarela de búfala 50 g

Rúcula - a gosto

Azeite de oliva - a gosto

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Pique a mozzarella de búfala e reserve
- Higienize as folhas de rúcula e reserve.
- Drene os tomates secos e reserve.

Modo de preparo:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a mozzarella ralada de maneira uniforme.
- Acrescente o tomate seco.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente a mozzarella de búfala, o orégano e as folhas de rúcula por cima da pizza e sirva.



O Calzone é muitas vezes comparado a uma pizza recheada. O alimento nasceu nas tradições da cozinha dos mais pobres do Salento, quando com as sobras da massa do pão se formavam meias-luas, que se assavam com pequenos pedaços de queijo e tomate. Redondo igual para pizza, o disco de massa é dobrado ao meio formando uma meia-lua, pode ser recheado com queijo mozzarella, parmesão ou ricota; molho de tomate, verduras ou legumes e carnes ou até linguiças, presuntos ou lombo defumado. Mas você também pode inovar e inventar seu próprio recheio, é só usar a criatividade.

Calzone Presunto com Requeijão

Ingredientes:

Massa tradicional de pizza 1 unidade
Molho de tomate 100 g
Mozarela 200 g
Requeijão 100 g
Presunto 100 g
Parmesão 20 g
Azeite extra virgem 20 g
Orégãos - a gosto.

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso reserve.
- Faça o mesmo procedimento com o parmesão e reserve.
- Corte o presunto em fatias e depois em tiras e reserve.

Modo de preparação:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme em somente metade do disco.

Montagem:

- Adicione o recheio a gosto em somente metade do disco.
- Feche a massa formando uma “meia-lua” e feche as bordas.
- Pincele com azeite por cima.
- Acrescente um pouco de molho de tomate e parmesão.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos
- Acrescente os orégãos por cima e sirva.



Calzone Frango com Requeijão

Ingredientes:

Massa tradicional de pizza - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozarela - 200 g

Requeijão - 100 g

Frango (peito s/ osso) - 300 g

Parmesão - 20 g

Azeite extra virgem - 20 g

Orégãos - a gosto

Pré-preparo do peito de frango:

- Em uma panela cozinhe o peito de frango no caldo de galinha, desfie e reserve.
- Em uma panela aquecida com azeite, refogue a cebola, tomate e junte o frango desfiado.
- Corrija o sal e a pimenta do reino e reserve.

Pré-preparo dos demais ingredientes:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Faça o mesmo procedimento com o parmesão e reserve.
- Misture todos os ingredientes junto com o requeijão e reserve.

Modo de preparo:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme em somente metade do disco.

Montagem:

- Adicione o preparado em somente metade do disco.
- Feche a massa formando uma “meia-lua” e feche as bordas.
- Pincele com azeite por cima.
- Acrescente um pouco de molho de tomate e parmesão.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente, os orégãos e as folhas de rúcula por cima da pizza e sirva.

