

Pizzaiolo



Conteúdo Programático:

Introdução

História da Pizza

Segurança Alimentar

Higiene e Roupas

Boas Práticas na Cozinha

Cuidados ao Manipular os

Alimentos Utensílios e

Equipamentos Temperos e

Especiarias

Regras Essenciais para se tornar um bom

Pizzaiolo Dicas Práticas

Receitas de Massas para Pizza

Abertura da Massa

Receitas de Molhos

Receitas de Pizzas (A até L)

Receitas de Pizzas (M até Z)

Calzones

Introdução

O pizzaiolo é o profissional que prepara pizzas, calzones e outras especialidades que vão ao forno; salgado ou doce. É a pessoa responsável por preparar as massas, recheios, temperos e aperitivos de uma pizzeria, restaurante, hotel ou outro estabelecimento alimentício que serve pizza. Um pizzaiolo também pode supervisionar outros pizzaiolos dentro de um estabelecimento grande, para que as produções sejam bem efetivadas.



CARACTERÍSTICAS NECESSÁRIAS: um pizzaiolo, acima de tudo, deve identificar-se com o ramo alimentício e gostar de cozinhar. É necessário que conheça os ingredientes que têm em mãos e saiba utilizar corretamente seus instrumentos de trabalho. 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.

QUAL A FORMAÇÃO NECESSÁRIA: para ser pizzaiolo, não é necessário ter uma formação de curso superior específico, sabendo ler e escrever corretamente está ótimo. Este curso irá oferecer ao futuro pizzaiolo noções completas de todos os processos para se

fazer uma pizza com qualidade e economia. Você também aprenderá noções básicas de gerenciamento, para quem quiser abrir sua própria pizzeria ou o pizza-delivery.

PRINCIPAIS ATIVIDADES DO PIZZAIOLO:

- fabricar a massa das pizzas
- pré-assar a massa das pizzas no forno
- fabricar os temperos, recheios e coberturas que serão usados para 'montar a pizza'
- arrumar os ingredientes de maneira ordenada e bonita em cima da massa para ser servida
- montar, assar, fatiar e servir a pizza
- supervisionar um estabelecimento que serve pizzas

ÁREAS DE ATUAÇÃO E ESPECIALIDADES: o pizzaiolo pode exercer sua atividade em pizzarias, bares, hotéis, restaurantes e buffets. Ele também pode trabalhar em eventos e festas promovidos por empresas ou famílias. Essa profissão também pode ser exercida como meio alternativo e também participar de concursos alimentícios que acontecem frequentemente no país.

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. A mão-de-obra nem sempre é suficiente para atender as pizzas que saem a cada 12 segundos, totalizando mais de 2,5 milhões dessas especiarias por dia (somente no estado de São Paulo).

História da Pizza

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



Acredita-se que eles foram os primeiros a misturar farinha com água. 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.

A novidade foi parar na península da Etrúria, na Itália. "*Picea*" era antigamente um disco de massa assada com ingredientes por cima, e era servido com ingredientes baratos por ambulantes. A receita objetivava "matar a fome" principalmente da parte mais pobre da população do sul da Itália. Normalmente a massa de pão recebia como sua cobertura toucinho, peixes fritos e queijo.

O que deu origem à pizza foi o *lagano*, massa fina assada, cortada em tiras e cozida com verduras. Essa iguaria foi produzida pela primeira vez em Nápoles, Itália, no século XVII. 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". Esses lugares eram ao ar livre, o que proporcionava uma apreciação mais prazerosa da pizza.

Em 1889, o Rei Humberto I e sua esposa, a Rainha Marguerita, pediram ao melhor pizzaiolo da cidade, Dom Raffaello Espósito, que cozinhasse para eles. 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. A pizza passou a ser chamada, então, de Alla Marguerita (em tradução livre, à Marguerita, se referindo à Rainha).



A pizza chegou ao Brasil trazida com a imigração dos próprios napolitanos no final do século XIX e, com sua popularidade e sabores inigualáveis, conquistou legiões de consumidores mundo afora.

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.

Para adultos saudáveis, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa sequelas; para as crianças, as grávidas, os idosos e as pessoas doentes (ou com imunidade baixa), as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte.

A contaminação, que normalmente ocorre por parasitas, substâncias tóxicas e micróbios prejudiciais à saúde, entram em contato com o alimento durante a manipulação. A maioria das DTA's está associada à contaminação de alimentos por micróbios prejudiciais à saúde.

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.

Contaminação por micróbios: se não forem tomados alguns cuidados, os micróbios que contaminam o alimento podem se multiplicar rapidamente 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. Essas medidas simples fazem parte das boas práticas numa cozinha.

O que são micróbios: são organismos vivos tão pequenos que só podem ser vistos em um microscópio. Também são conhecidos por microrganismos.

Condições em que se multiplicam os micróbios: eles se multiplicam nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura. Quando encontram condições ideais, os micróbios se multiplicam rapidamente. Como são prejudiciais à saúde, podem se multiplicar em temperaturas entre 5°C a 60°C (a chamada zona de perigo). Eles preferem temperaturas de verão ou do nosso corpo (em torno de 37°C). A maioria dos alimentos contém umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios. Esses alimentos devem ser conservados em temperaturas adequadas e chamados de alimentos perecíveis. Os alimentos secos (não perecíveis), não possuem umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios, sendo conservados em temperatura ambiente.

Exemplos de alimentos perecíveis: carne, leite pasteurizado, iogurte, presunto e queijo.

Exemplos de alimentos não perecíveis: arroz, biscoito, farinha, sal, etc.

Cuidados a serem tomados com os ingredientes usados na cozinha:

- Não use e não compre produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito.
- Limpe as embalagens dos alimentos antes de abri-las.
- 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.

Por que fazer? A embalagem é uma importante proteção dos alimentos, portanto, produtos com embalagens defeituosas podem apresentar micróbios patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas. As embalagens podem contaminar os alimentos se não forem limpas antes de abertas.

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. Para evitar a contaminação dos alimentos, os manipuladores devem manter sua saúde com ações diárias, como:

- tomar banho diariamente;
- fazer a barba diariamente (para os homens);
- escovar os dentes após as refeições;
- manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte ou base;
- manter o rosto limpo e não utilizar maquiagem;

- utilizar desodorante sem perfume;
- lavar a mão de forma adequada;
- manter o uniforme limpo e completo (calça, camiseta, avental, touca, protetor de cabelos, sapatos fechados e antiderrapantes).

Para evitar a contaminação dos alimentos, alguns cuidados com a sua higiene pessoal e suas roupas devem ser tomados:

- Esteja sempre limpo. Tome banho diariamente. Use os cabelos presos e cobertos com redes ou toucas. Não utilizar barba, pois os pelos da barba podem cair involuntariamente nos alimentos.
- O uniforme pode servir de transporte de micróbios patogênicos para o interior da área de preparo dos alimentos, contaminando-os. Por isso, ele deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos e deve ser trocado diariamente, sempre limpo e conservado.
- Não use brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem. Os acessórios pessoais acumulam sujeira e micróbios, além de correrem o risco de cair nos alimentos.
- Lave bem as mãos antes de preparar os alimentos e depois de usar o banheiro, de atender ao telefone e de abrir a porta. Lavar as mãos é uma das melhores formas de evitar a contaminação dos alimentos por micróbios patogênicos. A maioria das pessoas não gasta nem 10 segundos para lavar as mãos.

Atenção: uma boa lavagem deve durar mais que 20 segundos, use sabonete líquido antisséptico específico.

- Na área de preparo, a pia em que se lavam as mãos não pode ser a mesma para a lavagem dos vasilhames e utensílios.
- 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.

- Se estiver doente ou com cortes e feridas, não manipule os alimentos. Faça sempre os exames periódicos de saúde. 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. Os machucados como cortes, feridas e arranhões também têm um alto número de micróbios patogênicos.

Maneira correta de lavar as mãos antes de iniciar a manipulação dos alimentos:

- utilize a água corrente para molhar as mãos;
- esfregue a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos;
- enxágue bem com água corrente retirando todo o sabonete;
- seque as mãos com papel toalha (não use toalhas de tecido ou secador de mãos de ar)
- esfregue as mãos com um pouco de produto antisséptico (álcool gel ou antisséptico específico).

Lavar as mãos sempre que:

- chegar ao trabalho;
- quando iniciar ou trocar de atividade;
- após tossir, espirrar ou assuar 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 sanitários.

Boas Práticas na Cozinha

O que são boas práticas 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. O objetivo das boas práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (as DTA's).

Alguns exemplos de práticas saudáveis para adotar na cozinha:

- não use e não compre produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito.
- limpe as embalagens antes de usá-las.
- 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. Por que fazer isso? A embalagem é uma importante proteção dos alimentos, portanto, produtos com embalagens defeituosas podem apresentar micróbios patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas. As embalagens podem contaminar os alimentos se não forem limpas antes de abertas.

- use sempre a regra do PVPS – Primeiro que vence = primeiro que sai
- verifique cuidadosamente a condição dos alimentos que entram na sua cozinha! Produtos com prazo de validade vencido não devem ser utilizados no preparo de alimentos.



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. Deve-se cozinhar bem as carnes, pois temperaturas superiores a 70°C destroem os micróbios. Para carnes bovinas e de frango tome cuidado para que as partes internas não fiquem cruas (vermelhas). Os sucos dessas carnes devem ser claros e não rosados. Evite o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Além disso, lave os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos.

CUIDADO:

As carnes cruas e os vegetais não lavados também podem transmitir micróbios patogênicos aos alimentos prontos por meio

dos utensílios (talheres, pratos, bacias, tabuleiros). Isso é chamado de contaminação cruzada. Um exemplo desse tipo de contaminação é cortar frango cru e usar a mesma faca, sem lavar, para fatiar uma carne assada.

Alimentos como frutas, legumes e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que esses podem ser consumidos crus. A correta higienização elimina os micróbios patogênicos e os parasitas.

Saiba como fazer a correta higienização de hortaliças, frutas e legumes:

- selecione, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;
- lave em água corrente os vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- deixar em imersão em água clorada com produtos apropriados seguindo as orientações constantes nas embalagens. Se for utilizar água sanitária adicionar 1 colher para sopa (8 a 10ml) para cada litro de água;
- faça o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados;
- manter sob refrigeração até a hora de servir.

Higiene do ambiente, dos utensílios e dos equipamentos: a cozinha, os utensílios e os equipamentos devem ser mantidos limpos e conservados. Para tanto, a limpeza deve ser frequente e a desinfecção sempre que necessário. Lembre-se que os microrganismos se multiplicam nos resíduos de alimentos que não foram retirados com a limpeza. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados antes e após o uso, e nunca poderão ser colocados diretamente ao chão. A organização na cozinha é fundamental. A cada nova etapa de trabalho, higienize a pia, as bancadas, os equipamentos e os utensílios para evitar a contaminação cruzada.

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:

- falar, cantar, assoviar, espirrar, cuspir, assuar o nariz, etc.;
- usar acessórios como anéis, alianças, brincos, piercings, colares, etc.;
- pentear ou mexer nos cabelos;
- enxugar o suor com as mãos, panos, avental, ou qualquer outra peça do vestuário;

- provar os alimentos com talheres e colocá-los novamente na panela ou travessa sem antes higienizá-los;
- provar os alimentos com as mãos, dedos ou utensílios sujos;
- comer, beber, mascar goma, chupar balas, palitar os dentes e manter palitos de dentes na boca;
- usar equipamentos e utensílios sujos.

O uso correto das luvas: existem muitos tipos de luvas e cada uma serve para um fim específico. As luvas devem ser utilizadas nas seguintes situações:

- luvas de borracha nitrílica de cano longo: lavagem e desinfecção de ambientes e utensílios;
- luvas isolantes térmicas: manipulação de utensílios quentes;
- luvas de malha de aço: proteção das mãos de eventuais acidentes com facas de cortar carnes e pescados;
- 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.

Higienizar os utensílios e equipamentos:

- retirar a 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.

Higienização de frutas, legumes e verduras:

- selecione os alimentos (retirar as partes estragadas, murchas e machucadas).
- lave com água corrente para retirar as sujidades.
- mantenha em solução clorada durante 15 ou 20 segundos (1 colher de sopa de água sanitária por litro de água da rede).
- enxague em água corrente.
- utilize ou guarde em recipientes limpos e tampados.



Guarde os alimentos na geladeira ou refrigeração adequada:

Alimentos perecíveis devem ser armazenados sob-refrigeração para que não ocorra a multiplicação de microrganismos. Mesmo os alimentos que já sofreram processo de higienização e que não serão utilizados no momento, devem ser armazenados em refrigeradores. É recomendado que o tempo de manipulação de alimentos perecíveis em temperatura ambiente (22 à 25°C) não ultrapasse os 30 minutos. Para isso, devem-se separar pequenas porções do alimento que será usado. 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. Isso é importante para identificar o produto, assim como também sua data de validade. Deve conter também o nome de quem manipulou e a data e hora da manipulação do produto armazenado.



Algumas regras básicas da manipulação de alimentos:

- os manipuladores devem manter a higiene pessoal e a do uniforme conforme já vimos no capítulo anterior;
- cozinhar os alimentos em temperaturas superiores a 74°C, principalmente no seu interior, como carnes;
- manter os alimentos perecíveis sob-refrigeração (até +5°C) ou congelamento quando necessário;
- tempo de manipulação dos alimentos que serão utilizados para a montagem da pizza não pode ultrapassar 30 minutos em temperatura ambiente;
- o tempo máximo de exposição dos alimentos refrigerados deve ser de:
 - até 12 horas para temperaturas entre 1 e 5°C.

- até 4 horas para temperatura até 10°C;
- até 2 horas para temperaturas entre 10°C e 21°C.
- utilizar pegadores ou luvas descartáveis para cada ingrediente do recheio ao montar as pizzas.
- não utilizar luvas descartáveis em regiões de calor (forno).

Utensílios e Equipamentos

A Higienização de utensílios e equipamentos:

- retirar a 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.

Veja alguns equipamentos utilizados:

Massadeira: responsável pelo preparo da massa da pizza e derivados (calzones, pães, etc.)



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)



Mult 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 o melhor: a lenha, gás ou elétrico?

Tradicionalmente o forno a lenha é o mais apreciado, sendo

considerado o mais clássico e o mais charmoso dos fornos quando falamos em pizza.



Mas existe diferença técnica em relação à qualidade do produto final? Claro que sim, cada diferente processo de cozimento de qualquer produto gera diferentes resultados. Mas sabe-se que hoje essa diferença não é tão relevante assim. Atualmente no Brasil já existem fornos a gás de alta performance e com características de forno a lenha. 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. A explicação é que para uma defumação seria necessário horas sob a fumaça para o aroma da madeira impregnar no alimento. Outros clamam que há sim, um leve aroma e um gosto proveniente da madeira que está na câmara. Outros indicam que se coloque junto à lenha tradicional, um tubete de madeira mais aromática exclusivamente para isso.

As diferenças de cada tipo de forno são encontradas nos materiais utilizados, na forma e no formato de construção e nas suas dimensões. A distribuição de calor no interior do forno é muito importante e esses fatores interferem nessa questão. A pizza precisa de temperaturas elevadas, cerca de 350°C a 400°C para o seu perfeito assar. 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. E para que a massa atinja o clássico chamuscado em suas bordas, típico dos fornos a lenha.

Temperos e Especiarias

Os temperos e especiarias mais usadas nas pizzas são fáceis de encontrar na seção de temperos de um supermercado. A quantidade de ervas e especiarias que você irá encontrar é grande e que muitas vezes não sabemos nem para que servem. Muitas delas podem ser usadas secas (desidratadas), mas outras são melhores se forem frescas, como as folhas de manjerição e alecrim que vai sobre a pizza.

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. Procure sempre picar as ervas somente antes de usá-las. Um truque para evitar a oxidação é regar um pouquinho de azeite de oliva em cima da erva antes de picá-la.

Já as especiarias são sempre encontradas secas ou embutidas e seu uso na cozinha é praticamente ilimitado. As sementes podem ser usadas moídas, nesse caso, prefira moer na hora, como a pimenta do reino. Para guardar na despensa, use sempre potes bem fechados e também não deixe seus temperos muito expostos à luz. No caso das azeitonas deixe-as sempre na embalagem original e emergidas no líquido ou no azeite de oliva.

Veja a baixo algumas ervas e especiarias usadas como tempero nas pizzas entre outros alimentos.

Manjerição – 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 e aliche.



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 à azeitona verde e a preta, diferença com relação à 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 carroço, pois caso algum cliente quebrar um dente ou se engasgar com o carroço a dor de cabeça pode ser grande.

Regras Essenciais para se tornar um bom Pizzaiolo

Bem-vindo ao mundo da pizza!

Você sabia que São Paulo é a segunda cidade no mundo com o maior número de pizzarias? Atualmente, apenas em São Paulo temos a base de 4500 pizzarias e são produzidas mais de 1 milhão de pizzas por dia, ou 720 por minuto e com faturamento de mais 3,3 bilhões de reais/ano. O consumo anual de mozzarella é de aproximadamente 166 mil toneladas e de calabresa passa das 80 mil toneladas (para você ter noção do que isso significa imagine 3 navios cargueiros carregados de calabresa).

No Brasil o setor gera mais de 90 mil empregos diretos e 15 mil empregos temporários. Além disso, empregam também mais de 50 mil motociclistas entregadores.

Para você se familiarizar, no Brasil existem três variedades de espessura da massa, todas elas com diâmetro de disco de 35 cm:

- massa fina: 150 g (8 fatias);
- massa média: 350 g (8 fatias);
- massa grossa: 600 g (8 fatias).

As massas mais consumidas são na ordem de preferência: média, fina e grossa.



As pizzas mais consumidas no Brasil:

- 1ª. Calabresa
- 2ª. Margherita
- 3ª. Portuguesa
- 4ª. Frango com catupiry
- 5ª. Mozzarella
- 6ª. Napolitana
- 7ª. Atum

8ª. Quatro queijos

9ª. Catupiry

10ª. Palmito

11ª. Romana

12ª. Aliche

13ª. Bacon

14ª. Escarola

15ª. Bauru

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 correto 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 outro manjeriço fresco. Cuide na quantidade, pois muitas pessoas não são muitos fãs de temperos com aromas fortes.
- sirva imediatamente, uma pizza deverá ser servida imediatamente 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 disposição 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 equipe



Dicas Práticas

Algumas dicas para você não fazer errado:

- não congele o fermento, pois irá danificar o produto e pode diminuir seu poder de fermentação.
- ao cortar uma pizza de frango com catupiry, 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 gérmen) 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 para Pizza

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 preparo:

- 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 massa fina

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 preparo:

- 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 a massa em 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 10.15min.
- 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 5.10 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 (Exp. 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 preparo:

- 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 confecção 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.

Abrindo 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.

Abrindo a Massa de Pizza Com Máquina: Em estabelecimentos grandes como rodízios ou onde a tele entrega não para e são servidas muitas pizzas, é recomendável ter uma máquina para realizar este serviço. Veja no vídeo a seguir o funcionamento da máquina, basta colocar a massa no centro do disco e a máquina faz o resto do trabalho.

Receitas: Molhos

Molho base de tomate italiano.

- Tomate italiano (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 manjeriço. 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 grudar 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
- Manjeriço fresco
- 2 hastes (equivalente a 2 colheres de sopa picadas)
- Sal a gosto

Modo de preparo:

Misture o tomate picado com azeite e manjeriço. 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 grudar no fundo da panela.

Receitas de Pizzas (A até L)

ALICHE

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 150 g

Mozzarella - 150 + 50 g

Aliche em conserva – 15 g

Tomate em rodela (opcional) - 50 g

Azeite - a gosto

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Corte o tomate em rodela e reserve;
- Drene o aliche 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 tomate ralado, espalhe o aliche 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 o orégano e as folhas de rúcula por cima da pizza e sirva.



ATUM

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozzarella - 150 g

Atum enlatado ralado - 400 g

Cebola crua - 100 g

Azeitonas pretas - 8 a 10 unid.

Orégano - 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 GRELHADO

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade Molho de tomate - 100 g Mozzarella - 150 g Atum Grelhado - 500 g Cebola crua - 100 g Azeitonas pretas - 8 a 10 unid. Manjericão fresco picado - a gosto Queijo parmesão ralado - 30 g Azeite de oliva extra virgem - 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.
- Desfie o atum grelhado em pedaços menores 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 desfiado, espalhe a cebola em rodela e as azeitonas pretas por cima.
- Pulverize o queijo parmesão
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.
- Regue um fio de azeite de oliva na pizza, acrescente o manjeriço fresco picado 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 brunoise 50 g

Pimentão vermelho em brunoise 50 g

Azeitona preta (s/ caroço) - 10 unid.

Orégano fresco (curtido no azeite) - a gosto

Sal - a gosto

Pimenta-do-reino - a gosto

Azeite - a gosto

Pré-preparo:

- Em um refratário, misture bem o atum, cebola, pimentões, azeite, sal, pimenta-do-reino 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 mistura de atum de maneira uniforme.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente orégano e azeitonas pretas por cima da pizza e sirva.

BACON

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozzarella - 300 g

Bacon - 150 g

Orégano - 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.



BAIANA

Ingredientes:

- Massa tradicional - 1 unidade
- Molho de tomate - 100 g
- Calabresa (defumada) - 400 g
- Ovo (cozido) - 2 unidades
- Rodelas finas de Cebola - a gosto
- Pimenta-calabresa (seca) - a gosto
- Orégano - 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 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 calabresa de maneira uniforme.
- Acrescente as rodela de ovos e salpique a pimenta calabresa seca por cima.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente as rodela finas de cebola, as azeitonas e o orégano 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 – agosto

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 preparo

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

Calabresa (defumada) - 400 g

Cebola - 100 g

Orégano - 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 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 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 o orégano por cima da pizza e sirva.



CATUPIRY

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 100 g
Queijo Catupiry - 400 g
Queijo Parmesão - 50 g
Orégano - a gosto

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de parmesão no ralador de queijo ou processador no lado grosso 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 o catupiry 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 forneavel (sachê) - 250 g
- Chocolate granulado ou ralado - 15 g
- Cerejas em conserva - 8 unidades (a gosto)

Modo de preparo:

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 ao leite forneável 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.



CHOCOLATE COM M&M

Ingredientes:

- Massa de chocolate - 1 unidade
- Chocolate ao leite forneável (sachê) - 250 g
- M&M - 1 Pacote de 200g

Modo de preparo:

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 ao leite forneável de maneira uniforme.
- Retorne para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente mais 2 minutos.
- Distribua de maneira uniforme os confeitos de M&M por cima da pizza e sirva.



Frango com Catupiry

Ingredientes:

- Massa tradicional - 1 unidade
- Molho de tomate - 100 g

Frango (peito s/ osso) - 300 g
Catupiry - 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
Orégano - 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 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 o frango desfiado de maneira uniforme e acrescente o catupiry por cima.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente o orégano e as azeitonas por cima da pizza e sirva.



Receitas de Pizzas (M até Z)

Margherita

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozzarella - 300 g

Tomate - 150 g

Folhas de manjeriço fresco - a gosto

Orégano - 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 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.
- Adicione as rodelas de tomate sobre a mozzarella.
- Leve para assar em forno aquecido a 350 °C por aproximadamente 4 minutos.
- Espalhe folhas manjeriço, polvilhe com orégano por cima e sirva.



Morango com Chocolate Preto ou Branco

Ingredientes:

- Massa de chocolate - 1 unidade
- Chocolate ao leite forneável - 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 preparo:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro e em movimento de espiral acrescente o chocolate ao leite forneável.

- 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.

- Pulverize o chocolate ralado por cima dos morangos e sirva.



MOZZARELLA

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozzarella - 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 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 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
- Mozzarella - 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 rodela finas. 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 as rodela 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: Você pode incrementar e usar algumas azeitonas pretas e folhas de manjeriço fresco.



Palmito

Ingredientes:

- Massa tradicional - 1 unidade
- Molho de tomate - 100 g
- Mozzarella - 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 mozzarella 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 mozzarella 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
- Mozzarella - 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 mozzarella 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 mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente à 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

Mozzarella 200 g

Catupiry 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 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 catupiry, o provolone e o parmesão.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente orégano por cima da pizza e sirva.



Romana

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozzarella - 300 g

Alice - 100 g

Tomate - 150 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.
- Faça o mesmo procedimento com o parmesão e reserve.

- Corte o tomate em rodela e reserve;
- Drene o aliche 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.
- Pré assar a massa.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente o aliche, 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 frescal sem sal - 150 g

Goiabada (cascão) - 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 preparo:

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

Mozzarella 150 g

Mozzarella 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.



Calzones

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 à 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.

Vamos a algumas receitas:

Calzone Presunto com Catupiry

Ingredientes:

Massa tradicional de pizza 1 unidade

Molho de tomate 100 g

Mozzarella 200 g

Catupiry 100 g

Presunto 100 g

Parmesão 20 g

Azeite de oliva extra virgem 20 g
Orégano - 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 presunto em fatias e depois em tiras 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 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 o orégano por cima e sirva.



Calzone Frango com Catupiry

Ingredientes:

Massa tradicional de pizza - 1 unidade

Molho de tomate - 100 g

Mozzarella - 200 g

Catupiry - 100 g

Frango (peito s/ osso) - 300 g

Parmesão - 20 g

Azeite de oliva extra virgem - 20 g

Orégano - 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 catupiry 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.
- 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 o orégano por cima e sirva.

