

## Fermento em ação

Como fazer massa de pizza?

### ☞ Material

#### De que precisamos...

— Tijela grande; 5 ml de açúcar; 125 ml de água quente; 1 pano; molho de tomate; 7,5 ml de fermento seco ativo; 250 gr de farinha de trigo; 5 ml de sal; queijo mozzarella; forno; óleo ou azeite.

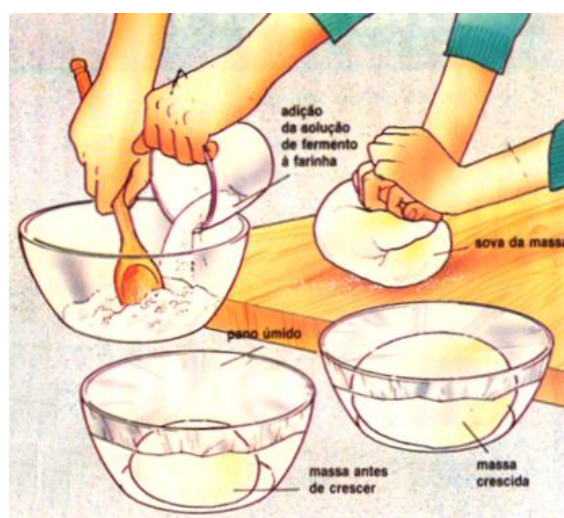
### ☞ Procedimento

#### O que e como vamos fazer...

**1** Dissolver 5 ml de açúcar em 125 ml de água morna e adicionar 7,5 ml de fermento seco ativo. Esperar 15 minutos (bolhas de dióxido de carbono tornarão espumante a mistura).

**2** Misturar esse líquido com 250 g de farinha de trigo pura, polvilhada com 5 ml de sal.

**3** Sovar bem até sentir que a massa está macia.



**4** Colocar a massa numa tigela untada com óleo. Cobrir com um pano húmido e deixar num lugar quente por cerca de 1 hora.

### ☞ Observação / Registo

**5** Quando a massa dobrar de volume, espalhá-la, amassá-la um pouco e deixá-la coberta por 10 minutos.

**6** Colocar a massa numa forma de pizza untada com óleo e espalhá-la bem.

**7** Cobrir a massa com mozzarella e molho de tomate.

**8** Assar em forno quente (220°C) por 15 a 20 minutos.

### ☞ Observação / Registo