

Pizza Crocante Aromatizada!



Ao contrário do conhecimento popular, apesar de tipicamente italiana, os babilônios, hebreus e egípcios já misturavam o trigo e amido e a água para assar em fornos rústicos há mais de 5000 anos. A massa era chamada de “pão de abraão”, muito parecida com os pães árabes atuais, e recebia o nome de *piscea*.

Os fenícios, três séculos antes de Cristo, costumavam acrescentar coberturas de carne e cebola ao pão; os turcos

muçulmanos adotavam esse costume durante a Idade Média e por causa das Cruzadas essa prática chegou à Itália pelo porto de Nápoles, sendo em seguida incrementada dando origem à pizza que conhecemos hoje.

Pizza feita em casa sempre é uma delícia de fazer e de comer. Essa massa é aromatizada com manjericão fresco picadinho e “Lemon Pepper”, que é um tempero de limão seco em pó com pimenta, encontrado em bons supermercados na seção de temperos ou no Mercado de São Paulo. A massa fica super crocante e deliciosa. Fiz o teste aqui em casa e todos adoraram a massa fininha e crocante, mas se preferir, fica ótima também em massa grossa. Viva Pizza!!

Ingredientes:

1 xícara de água morna

1 pacote de 10 g de fermento biológico seco instantâneo

1 colher de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de azeite

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de Lemon Pepper

2 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de manjericão fresco picadinho

Modo de fazer:

Colocar numa tigela os ingredientes secos e misturá-los. Depois adicione o azeite, a água morna e amasse com as mãos adicionando farinha de trigo até a massa desgrudar das mãos. Sovar por mais alguns minutos e deixar descansar na travessa coberta com um pano limpo para crescer e dobrar de volume, aproximadamente 45 minutos. Depois de crescida, amassar um pouco e dividir a massa em 6 partes iguais para pizza

brotinho, ou em 3 partes para pizzas grandes.

Abrir os discos da pizza com um rolo, sempre com ajuda de mais farinha de trigo. Colocar na forma, fazer furos com um garfo e levar ao forno pré aquecido a 260° C por 4 a 5 minutos. Depois de todos os discos de pizza estarem pré assados, é só rechear ao seu gosto. Pode ser com molho de tomates ou tomates picados ou em rodela temperados com sal, azeite e orégano, alho poró cortados em rodela e muçarela ralada. Leve novamente ao forno quente por mais 4 ou 5 minutos para derreter e gratinar o queijo e terminar de assar a massa que ficará mais crocante! Maravilha!!