



## OFICINA FESTIVAL DE MINI PIZZAS

Odoaldo Ivo Rochefort Neto

Coordenação: Prof. Odoaldo Ivo Rochefort Neto – IFRS - Campus Porto Alegre

E-mail: [odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br](mailto:odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br)

### INGREDIENTES:

- 2.000 g Farinha de trigo Tipo 1
- 1080 g Água
- 20 g Sal refinado
- 30 g Fermento Biológico instantâneo
- 200 g Açúcar refinado
- 200 g Azeite de oliva
- 20 g Reforçador de farinha
- 200 g Farinha de milho grossa (para empanar)

### MODO DE FAZER:

- 1) Inicialmente, higienize todos os equipamentos e utensílios.
- 2) Meça todos os ingredientes conforme formulação.
- 3) Adicione na amassadeira os ingredientes secos. Misture na primeira velocidade para homogeneizar.



- 4) Adicione 80 % da água, reservando parte dela para solubilizar o sal.
- 5) Passe para a segunda velocidade e adicione o azeite de oliva.
- 6) Sove até alisar a massa e chegar ao ponto de véu. Se necessário, adicione um pouco mais água.
- 7) Divida a massa em bolinhas de 50 g a 80 g, passando cada uma na farinha de milho grossa.
- 8) Coloque as mini pizzas numa assadeira, deixando espaço para elas crescerem. Deixe crescer por 45 – 60 minutos, a 35°C e 80 % de umidade.
- 9) Após este tempo, abra cada mini pizza no formato desejado (sugestão: redondo ou barquinha) e adicione a cobertura de sua preferência. (1)
- 10) Asse em forno pré aquecido a 180°C até dourar.

**NOTA:**

(1) Se desejar, pode pré-assar as mini pizzas e deixa-las prontas para colocar as coberturas. Neste caso, pare um pouco antes do tempo de começar a dourar a massa.

**AGRADECIMENTOS:**

Um agradecimento muito especial aos nossos apoiadores que entendem que a qualificação profissional com um ensino público, gratuito e de qualidade é a chave para o progresso do Brasil e nos ajudaram com os insumos para a execução das oficinas. Agradecemos também, aos nossos Técnicos e Técnicas em Panificação formados no curso que abrilhantam as oficinas da Arena IFRS desta edição. Por fim, agradecemos a equipe de servidores do IFRS e os alunos do Curso Técnico em Panificação pelo apoio na execução desta atividade de extensão.

