

OFICINA DE PIZZA IN PALLA CAMPEIRA

Tainan Sansigolo

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

E-mail: odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br

FORMULAÇÃO PARA PIZZA IN PALLA CAMPEIRA

INGREDIENTES PARA A MASSA:

2 ½ xícaras de farinha de trigo tipo 1

190 ml de água

1 colher de sopa de azeite de oliva

1 colher de café de sal

1 colher de café de açúcar

½ colher de café de fermento biológico instantâneo seco

INGREDIENTES PARA A COBERTURA:

200 g de moranga cabotiá

2 folhas de almeirão “radiche”

150 g de queijo colonial

100 g de salame colonial



100 g de pinhão cozido
3 colheres de sopa de açúcar refinado
30 ml de suco de bergamota
15 ml suco de limão taiti
50 g de polpa de butiá
Folhas de louro a gosto
Tomilho fresco a gosto
Sal refinado a gosto
Pimenta em pó a gosto
Azeite de oliva para finalizar

MODO DE FAZER:

MASSA

Misture a farinha de trigo e a água. Deixe descansar por 40 minutos.
Após, adicione o fermento biológico, o açúcar e o sal.
Sove a massa até formar uma mistura homogênea.
Aos poucos, coloque o azeite e continue sovando até a massa ficar lisa.
Faça uma bola e deixe fermentando por 60 minutos.
Após, coloque a massa para descansar na geladeira por pelo menos 12 horas.
Retire a massa da geladeira e deixe-a em temperatura ambiente por mais 2 horas.

REDUÇÃO

Leve ao fogo médio junto com o butiá, os sucos de bergamota, de limão e o açúcar.





Deixe cozinhar por 10 minutos em fogo médio. Desligue o fogo e deixe esfriar para usar.

CREME DE MORANGA

Descasque e pique a moranga. Cozinhe em fogo médio, com louro e tomilho à gosto. Quando a moranga estiver bem macia, esmague e tempere com sal, pimenta e azeite. Espere esfriar para usar.

PINHÃO

Com o pinhão cozido, faça lâminas e doure-as na frigideira, em fogo baixo.

MONTAGEM DA PIZZA:

Abra a massa da pizza delicadamente, para não retirar os gases, em um formato de retângulo.

Passe uma camada do creme de moranga e deixe assar, em forno preaquecido na temperatura de 220 °C, por 7 minutos.

Após retire do forno, adicione o almeirão rasgado, o queijo em cubos e o salame picado.

Leve ao forno novamente e deixe assar por mais 5 minutos a 200 °C.

Retire do forno, finalize espalhando a redução de butiá e, por fim, as lâminas de pinhão.

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.

