

ATIVIDADES PARA FAZER EM CASA E EM FAMÍLIA



Piza da Quinta

Ingredientes:

- 100 ml de água morna;
- 1/2 c. de sopa de sal;
- 10 ml de azeite;
- 600 g de farinha de trigo tipo 55;
- 10 g de fermento de padeiro (fresco);
- 150 g de polpa de tomate;
- 200 g de queijo (mozzarella);

Piza da Quinta

Ingredientes:

- Meio pimento cortado em fatias finas;
- Folhas de manjeriço, orégãos ou tomilho (a gosto);
- 100 g de cogumelos laminados;
- 30 g de azeitonas pretas cortadas às rodelas;
- 1 lata pequena de milho escorrido;
- 1 cebola pequena cortada fina (opcional).

Passo a Passo

1

Coloque numa tigela a água, o azeite e o fermento. Com as mãos misturar tudo.

2

Acrescente o sal e dilua mexendo sempre

3

Adicione a farinha e envolva com as mãos até obter uma bola de massa fofa.

4

Tape a tigela com película aderente ou um pano de cozinha e deixe a massa dobrar de volume (a massa vai levedar, este processo pode demorar entre 30 a 45 minutos)



Passo a Passo

5

Estenda a massa com a ajuda de um rolo de cozinha até obter um círculo e deixe levedar durante aproximadamente 10 minutos.

6

Pré-aqueça o forno a 200°C.

7

Com a ajuda de uma colher de sopa, espalhe a polpa de tomate sobre a massa.

8

Disponha a gosto os cogumelos, cebola, azeitonas, milho e por cima o queijo.



Passo a Passo

9

Leve ao forno durante 15 minuto.

10

Retire do forno e polvilhe com as ervas aromáticas (a gosto).