



INGREDIENTES:

ITEM	PORCENTAGEM	QUANTIDADE
Farinha Tipificada Pizza BADOTTI	100%	5.000 g
Sal	1%	50 g
Açúcar	5%	250 g
Gordura	2%	100 g
Fermento Biológico	2%	100 g
Água	55%	2.750 ml

MODO DE PREPARO:

- 1 Colocar todos ingrediente na masseira ate obter uma massa homogênea.
- 2 Cortar tamanho desejado (OBS: 250 g).
- 3 Cobrir com plástico, deixar descansar por 10 minutos.
- 4 Fazer a modelagem em formato redondo e colocar em assadeira para descansar por 30 minutos.
- 5 Assar em forno de lastro na temperatura de 180 °C a 200 °C de 8 a 10 minutos.

OBS: Caso a massa seja utilizada para uso posterior, embalar a mesma após esfriar.