

PIZZA FOLHADA

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



PIZZA FOLHADA

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (8 UNIDADES)	RENDIMENTO MÉDIO (24 UNIDADES)
Massa	Farinha de trigo	0,840 kg	2,520 kg
	Fermento biológico	0,020 kg	0,060 kg
	Açúcar refinado	0,010 kg	0,030 kg
	Sal refinado	0,010 kg	0,030 kg
	Água	0,480 kg	1,440 kg
	Azeite	0,050 kg	0,150 kg
	Margarina Gradina Croissant	0,250 kg	0,750 kg
Recheio	Ricota fresca	0,350 kg	1,050 kg
	Queijo Mussarela	0,250 kg	0,750 kg
	Cogumelo Portobello	0,300 kg	0,900 kg
	Molho de tomate	0,200 kg	0,600 kg
	Rúcula baby	0,020 kg	0,060 kg
Total	2,780 kg	8,340 kg	

PREPARO

1. Na masseira coloque todos ingredientes secos. Adicione o azeite e a água.
2. Bata em alta velocidade até que o glúten tenha se desenvolvido por completo.
3. Deixe descansar (1h sob refrigeração).
4. Abra a massa e faça o envelopamento da **Margarina Gradina Croissant**.
5. Faça 2 dobras simples e 2 duplas.
6. Abra em uma espessura de 2 cm e porcione em discos de 16 cm.
7. Deixe fermentar (1h em ambiente úmido).
8. Pincele o disco com molho de tomate e faça uma borda.
9. Recheie a pizza com mussarela, ricota triturada e portobello salteado.
10. Asse e finalize com as rúculas.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
1h30	20 minutos	1 dia em exposição ou 3 dias refrigerado

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte