



PIZZA INTEGRAL

Ingredientes

- 700 g *Farinha de Trigo Maria Inês Integral*
- 300 g *Farinha de Trigo Maria Inês Pizza*
- 15 g de sal
- 10 g de fermento seco
- 50 g de óleo
- 580 g de água

Modo de preparo

- 1) Misture todos os ingredientes secos e misture.
- 2) Adicione os ingredientes líquidos e sove até ficar uma massa homogênea (por 10 minutos).
- 3) Separar as bolinhas de 350 g para fazer as bordas ou 300g para fazer sem borda. Cubra com um pano limpo e deixe crescer no mínimo 40 minutos.
- 4) Depois desse tempo, a massa está pronta. Abra os discos em uma superfície bem enfarinhada, com as mãos ou rolo de macarrão.
- 5) Adicione o recheio de sua preferência e asse no forno elétrico em temperatura máxima por 6/8 minutos, ou em forno de fogão por 15 minutos.

