

## Massa de Pizza Macia

Da Cozinha do Nelson  
Imprimir

Em casa, preferimos a massa de pizza macia que é mais típica da pizza profunda estilo Chicago. Nesta receita, eu substitui a manteiga por gordura vegetal. Se você não tem uma restrição de leite, você pode usar manteiga em vez da gordura vegetal.

### Ingredientes:

- 10 onças de água
- 1 colher de chá de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopas de verdura vegetal,
- 2 1/2 xícaras de farinha (350 grams)
- 1 colher de sopa de fermento

### Procedimento:

#### 1. Preparando a massa

- Se estiver usando a máquina de pão, coloque todos os ingredientes na forma da máquina e coloque-o no ciclo de fazer massa (dough cycle).
- Se estiver usando uma batedeira, coloque a água, o açúcar, e o sal na tigela.
- Derreta a gordura vegetal no microondas, acrescente ao leite e misture.
- Adicione o fermento e a farinha e misture usando a pá até você obter uma massa macia.
- Remova a pá, cubra a tigela com plástico e deixe crescer por 1 hora a 1,5 horas ou até que tenha dobrado em volume.

#### 2. Preparando a massa para a pizza

- Esta é uma massa muito molhada, assim você pode precisar incorporar farinha adicional agora para formar pizzas individuais.
- Coloque a massa em uma superfície enfarinhada e perfure a massa para eliminar bolhas de ar e amassar. Tenha cuidado para não trabalhar a massa demais.
- Forme as pizzas e deixe-as crescer por pelo menos 30 minutos antes do cozimento.
- Alternativamente, você pode pressionar a em uma panela que tenha sido untada com azeite — use óleo nas suas mãos também — e deixe crescer na panela.
- Se estiver fazendo uma pizza na assadeira, pre-aqueça o forno a 170 C e asse a massa sem cobertura por 20 minutos. Retire do forno, coloque a cobertura, e retorne ao forno.