Pizza Frita – Fogazza

Tempo de preparo
180 minutos

Rendimento
69 unidades

Sobre a Receita

A Pizza Frita, também conhecida como Fogazza, é uma deliciosa variação da tradicional pizza, onde a massa é recheada, fechada e frita até ficar dourada e crocante. O resultado é uma massa leve e crocante por fora, com um recheio quente e saboroso por dentro. Ideal para ser servida como lanche ou aperitivo, a Pizza Frita é uma verdadeira tentação para os amantes de pizza.

A origem da Pizza Frita remonta à Itália, mais especificamente à região de Nápoles, onde é conhecida como "pizza fritta". Esta iguaria surgiu como uma alternativa econômica à pizza tradicional, especialmente durante os períodos de escassez de ingredientes. A técnica de fritar a massa permitia que as pizzarias utilizassem menos combustível, tornando a produção mais barata. No Brasil, a Pizza Frita ganhou o nome de Fogazza e se tornou popular em festas e eventos, sendo apreciada por seu sabor único e textura crocante.

- Versatilidade: Pode ser servida em diversas ocasiões, desde festas de aniversário até eventos corporativos, ampliando seu potencial.
- Rendimento: Com um rendimento de 69 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- Tempo de Preparo: Relativamente rápido, com 3 horas de preparo, permitindo uma boa rotatividade na produção.

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza - 5 kg

Sal - 0,13 kg

Açúcar - 0,1 kg

Fermento biológico seco - 0,01 kg

Azeite Extra Virgem - 0,1 kg

Água - 3 kg

Modo de Preparo

1. Junte a Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza, o sal, o Açúcar, o fermento seco e misture por 1 minuto
2. Adicione água e misture por 3 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade)
3. Coloque o Azeite, aumente para velocidade alta (2ª velocidade) e bata a massa até obter ponto de véu
4. Divida a massa em porções de 0,120 Kg, boleie e coloque em caixas plásticas ou na mesa polvilhada com farinha, coberto com plástico
5. Deixe descansar por 60 minutos ou até dobrar de volume
6. Abra a massa em formato redondo com o auxílio de um rolo
7. Coloque a massa aberta sobre a forma de pizza, e adicione o recheio
8. Asse a pizza em forno de lastro a 250°C ou forno turbo a 220°C por aproximadamente 10 minutos
9. Dica: Varie os recheios com ingredientes de sua preferência