

Na Cozinha
com 
PINGUIM

#carolnacozinhaacomfiospinguin

TUDO ACABA EM PIZZA,
QUE DELÍCIA!





MINI PIZZA

POR CAROL RIBAS DO @CAROL NA COZINHA PARA ATELIÊ PINGUIN

Nossa querida cozinheira e parceira Carol Ribas colocou a mão na massa de novo! Confira a receita de uma deliciosa Pizza caseira com direito a muito azeite e manjeriço fresco. AH! E quando fizer, nos marque em uma imagem nas redes sociais pois amamos ver as receitas de crochê e de comer feitas por vocês <3

Feito com amor, na cozinha com Pinguin





○ **TEMPO TOTAL DE PREPARO**

3h

○ **RENDIMENTO**

Cerca de 4 discos médios

○ **INGREDIENTES**

500g de farinha

6g de fermento seco ou 12g de fermento fresco para pão

1 xícara de chá de água

3 colheres de sopa de azeite

1 colher de sopa de sal

50g de farinha de semolina para abrir

○ **MODO DE PREPARO**

- Num bow ou na mesa limpa, misture todos os ingredientes menos o sal.
- Acrescente o sal e sove bem a massa até ficar lisa e homogênea.
- Cubra com um pano e leve para descansar por 1 ou 2 horas ou até dobrar de tamanho.
- Divida a massa em 4, faça bolas, deixe descansar por mais 30 min.
- Polvilhe a bancada com farinha de semolina e abra a massa, transfira para uma assadeira, coloque o molho, o recheio da sua preferência e leve para assar no forno pré-aquecido no máximo possível.
- Você pode só pré-assar as massas com molho, para rechear e assar depois.

OBS.: Os discos podem ser congelados por 90 dias.

Prontinho!

#carolnacozinhaacomfiospinguin

hummor! ♡



com amor


PINGUIN

 **PARAMOUNT**
TÉXTEIS

Avenida Eusébio Matoso, 1.375 - 3º andar
CEP 05423-905 - Butantã
São Paulo - SP - Brasil
www.pinguin.com.br

    [fiaspinguin](https://www.instagram.com/fiaspinguin)

SAC 0800 0123777
Segunda a sexta
das 9h às 18h

Para mercados internacionais
+55 51 3452-8774
export@paramount.com.br