

# Massa profissional para pizzas e calzones

 [culinariaterapia.com/massa-profissional-para-pizzas-e-calzones](https://culinariaterapia.com/massa-profissional-para-pizzas-e-calzones)

Dyne e Zinha

Massa Profissional para Pizzas e Calzones, aprenda a fazer uma massa profissional de modo fácil e rápido e tenha um resultado surpreendente. Com essa receita especial de massa de pizza você vai saborear a melhor massa e ainda ganhar uma renda extra com a versatilidade para fazer inúmeros tipos de salgado de forno com ela.



## ***Ingredientes:***

### ***Para a massa:***

- 500 g de farinha de trigo (tipo 1 puríssima ou tipo 1 premium);
- 1 colher de sobremesa de açúcar (10 g);
- 5 g de fermento biológico seco (ou 15 g de fermento biológico fresco);
- Meia colher de chá de sal (3 g);
- 280 ml de água levemente morna;
- 50 ml de azeite de oliva (ou outro óleo que preferir);

### ***Molho básico com alho:***

- Azeite à gosto para refogar;
- 2 dentes de alho grandes picados;
- Meio talo de salsão picado;
- Meia colher de chá de mix de pimentas moídas (pimenta preta, branca, verde e rosa);
- 1 xícara de chá (200 ml) de polpa de tomate;

- Sal à gosto;
- Orégano ou manjeriço à gosto;

### ***Sugestão de recheio para os calzones:***

- 100 g de linguiça defumada frita em cubinhos;
- 100 g de mussarela em cubinhos;
- 1 colher de sopa de molho de tomate;
- Salsinha à gosto;

### ***Para pizza portuguesa:***

- Molho de tomate à gosto;
- Mussarela à gosto em cubinhos (aprox 300 g de mussarela);
- aprox. 150 g de presunto;
- 100 g de linguiça defumada em fatias;
- Pimentão à gosto;
- Anéis de cebola à gosto;
- Rodelas de tomate à gosto;
- Azeitonas pretas à gosto;
- Rodelas de ovo cozido;
- Orégano à gosto;
- Azeite à gosto;

## ***Como fazer Massa profissional para pizzas e calzones:***

---

### ***Massa da Pizza:***

1. Primeiramente em uma tigela misture a farinha de trigo com o açúcar e o fermento.
2. Logo depois adicione o sal e misture mais um pouco e depois crescente a água e o azeite.
3. Em seguida misture para incorporar a farinha com os líquidos.
4. Logo em seguida despeje essa mistura em uma mesa ou bancada e amassa até completa incorporação de líquidos e farinhas.
5. Então comece a sovar a massa por aprox 10 minutos até ficar elástica e macia.
6. Em seguida recorte a massa ao meio (para a pizza grande) e depois a outra metade em duas porções (para os calzones).
7. Então polvilhe um recipiente com um pouco de farinha, faça uma bola com as massas, coloque-as no recipiente polvilhado e cubra um pano ou filme plástico deixando fermentar por 1 hora.
8. Mas se desejar deixar fermentando por um tempo maior cubra com um pano levemente úmido para não ressecar a massa.

### ***Molho básico com alho:***

1. Primeiramente em uma panela aquecido refogue o alho no azeite.
2. Em seguida crescente o salsão e misture mais meio minutos.

3. Feito isso acrescente as pimentas moídas misture bem e então a polpa de tomates.
4. Então tempere com sal e orégano e deixe ferver por mais um minuto.
5. Logo após apague o fogo e espere esfriar para adicionar ao recheio e cobertura.

### **Calzones:**

1. Em primeiro lugar misture todos os ingredientes do recheio em uma tigela e reserve.
2. Logo depois coloque a massa do calzone em uma bancada e abra na espessura de 3 mm aprox.
3. Em seguida recheie, pincele as bordas com água, dobre a massa e feche pressionando com os dedos e dobrando mais uma vez.
4. Então coloque em uma assadeira untada, faça furos com um garfo, pincele com azeite e asse em forno previamente aquecido a 230°, asse por aprox. 15 minutos.
5. Mas se desejar pode fritá-los também.

### **Pizza:**

Em primeiro lugar unte levemente a assadeira para pizza com um pouco de azeite.

Em seguida abra a massa na espessura aprox. de 3 mm (rende uma massa de 45 cm de diâmetros).

Logo depois espalhe o molho à gosto, a cobertura e um fio de azeite.

Então leve ao forno preaquecido a 230° e asse por aprox. 15 minutos.

Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Nos siga na comunidade do WhatsApp para cursos, atualizações e eventos online.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/WtQIQY6tn6s>