

Pizzaiolo



Pizzaiolo

Pizza



Uma pizza mezzo a mezzo (do italiano: "meio a meio"): metade de um sabor e metade de outro.



Uma autêntica pizza italiana, feita em uma pizzaria [italiana](#) na Via dei Tribunali, em [Nápoles](#)



Pizzas dentro de um forno a lenha

Pizza (também grafada piza em Portugal) é uma preparação culinária que consiste em um disco de massa fermentada de farinha de trigo, coberto com molho de tomate e os ingredientes variados que normalmente incluem algum tipo de queijo, carnes preparadas ou defumadas e ervas, normalmente orégano ou manjericão, tudo assado em forno.

A história da pizza começou com os egípcios. Acredita-se que eles foram os primeiros a misturar farinha com água. Outros afirmam que os primeiros foram os gregos, que faziam massas a base de farinha de trigo, arroz ou grão-de-bico e as assavam em tijolos quentes. A novidade foi parar na Etrúria, na Itália.

Ao contrário do conhecimento popular e do fato ser considerada tipicamente italiana, os babilônios, hebreus e egípcios já misturavam o trigo e amido e a água para assar em fornos rústicos há mais de 5 000 anos. A massa era chamada de "pão de Abraão", era muito parecida com os pães árabes atuais e recebia o nome de piscea.

Os fenícios, três séculos antes de Cristo, costumavam acrescentar coberturas de carne e cebola ao pão; os turcosmuçulmanos adotavam esse costume durante a Idade Média e, por causa das cruzadas, essa prática chegou à Itália pelo porto de Nápoles, sendo, em seguida, incrementada, dando origem à pizza que conhecemos hoje.

No início de sua existência, somente as ervas regionais e o azeite de oliva, comuns no cotidiano da região, eram os ingredientes típicos da pizza. Os italianos foram os que acrescentaram o tomate, descoberto na América e levado à Europa pelos conquistadores espanhóis. Porém, nessa época, a pizza ainda não tinha a sua forma característica, redonda, como a conhecemos hoje, mas sim dobrada ao meio, feito um sanduíche ou um calzone.

A pizza era um alimento de pessoas humildes do sul da Itália, quando, próximo do início do primeiro milênio, surgiu o termo picea, na cidade de Nápoles, considerada o berço da pizza. "Picea" indicava um disco de massa assada com ingredientes por cima. Servida com ingredientes baratos, por ambulantes, a

receita objetivava "matar a fome", principalmente a da parte mais pobre da população. Normalmente, a massa de pão recebia, como sua cobertura, toucinho, peixes fritos e queijo.

A fama da receita correu o mundo e fez surgir a primeira pizzaria de que se tem notícia, a Port'Alba, ponto de encontro de artistas famosos da época tais como variações de pizzas em suas obras

Em 1962, Sam Panopoulos (1934-2017), grego emigrado no Canadá e dono de vários restaurantes, teve a ideia de acrescentar ananás a uma pizza.

Brasil

Chegou ao Brasil da mesma forma, por meio dos imigrantes italianos, e, hoje, pode ser encontrada facilmente na maioria das cidades brasileiras. Até os anos 1950, era muito mais comum ser encontrada em meio à colônia italiana, tornando-se, logo em seguida, parte da cultura deste país. Desde 1985, comemora-se o dia da pizza no dia 10 de julho.

Foi no Brás, bairro paulistano dos imigrantes italianos, que as primeiras pizzas começaram a ser comercializadas no Brasil. Segundo consta no livro *Retalhos da Velha São Paulo*, escrito por Geraldo Sesso Jr., o napolitano Carmino Corvino, o dom Carmenielo, dono da já extinta Cantina Santa Genoveva, instalada na esquina da Avenida Rangel Pestana com a Rua Monsenhor Anacleto, inaugurada em 1910, passou a oferecer as primeiras pizzas da cidade.

Aos poucos, a pizza foi-se disseminando pela cidade de São Paulo, sendo abertas novas cantinas. As pizzas foram ganhando coberturas cada vez mais diversificadas e até mesmo criativas. No princípio, seguindo a tradição italiana, as de muçarela e anchova eram as mais presentes, mas, à medida que hortaliças e embutidos tornavam-se mais acessíveis no país, a criatividade dos brasileiros fez surgir as mais diversas pizzas.

A verdadeira pizza napolitana

Em 1982, foi fundada, em Nápoles, na Itália, por Antonio Pace, a Associação da Verdadeira Pizza Napolitana, (Associazione Verace Pizza Napoletana, em italiano) com a missão de promover a culinária e a tradição da pizza napolitana, defendendo, até com certo purismo, a sua cultura, resguardando-a

contra a "miscigenação" cultural que sofre a sua receita. Com estatuto preciso, normatiza as suas principais características.

A associação age fortemente na Itália para que a pizza napolitana seja reconhecida pelo governo como "DOC" (di origine controllata, Denominação de Origem Controlada em português). Em 2004, um projecto de lei foi enviado ao parlamento, com o intuito de regulamentar, por lei, as verdadeiras características da pizza napolitana. O "DOC" é uma designação que regulamenta produtos regionais, tais como os famosos vinhos portugueses.

Além disso, a pizza napolitana está, desde Dezembro de 2009, protegida pela Comissão Europeia, junto com mais 44 produtos que têm o selo de "Especialidade Tradicional Garantida" (Specialità Tradizionale Garantita – STG).

Segundo a associação, a Verace Pizza Napolitana deve ser confeccionada com farinha, fermento natural ou levedura de cerveja, água e sal. A pizza deve ser, ainda, trabalhada somente com as mãos ou por alguns misturadores devidamente aprovados por um comité da organização. Depois de descansar, a massa deve ser esticada com as mãos, sem o uso de rolo ou equipamento mecânico. Na hora de assar, a pizza deve ser colocada em forno a lenha (somente), a 485°C, sendo que, sobre a superfície do forno, não deve ser colocado nenhum outro utensílio.

A variedade de coberturas é reconhecida pela organização, porém devem ter a sua aprovação, estando em conformidade com as tradições napolitanas e não contrastando com nenhuma regra gastronômica. Algumas coberturas são tidas como tradicionais, sendo elas (respeitando seus nomes italianos):

Marinara (Napolitana): tomate, azeite de oliva, orégano (orégão) e alho.

Margherita: tomate, azeite de oliva, queijo mozzarella e manjericão.

Ripieno (Calzone), uma pizza recheada: queijo ricota, queijo mozzarella especial, azeite de oliva e salame.

Formaggio e Pomodoro: tomate, azeite de oliva e queijo parmesão ralado.

Quando degustada, a pizza deve apresentar-se macia, bem assada, suave, elástica, fácil de ser dobrada pela metade. As bordas elevadas devem ser douradas". O gosto da massa deve ser de pão bem fermentado, misturado ao sabor ácido do tomate, aroma de alho, orégano, manjericão.

A pizza deve ser obrigatoriamente redonda, não podendo o seu diâmetro ser maior do que trinta e cinco centímetros. Outra medida, a espessura no centro do disco, não deve ser maior do que cinco milímetros, e a borda não pode ser maior do que dois centímetros

Tipos (ou sabores) de pizza

A variedade de coberturas que se pode colocar sobre uma pizza é quase infinita, entretanto, algumas preparações são tradicionais e têm fiéis seguidores:

Margherita: queijo mozarela e folhas de manjericão (nomeada em homenagem à princesa-consorte Margarida de Saboia).

Mozzarella: tomate, queijo mozarela, orégano e azeitonas pretas;

Portuguesa: queijo mozarela, tomate, calabresa, presunto, cebola, pimentão, ovos cozidos e azeitonas pretas e/ou verdes;

Calabresa: queijo mozarela, tomate, linguiça (chouriço) calabresa, cebola e azeitonas pretas;

Toscana: tomate, queijo mozarela misturada com linguiça (chouriço) toscana moída e azeitonas pretas;

Pepperoni: tomate, queijo mozarela, rodelas de salame pepperoni e azeitonas pretas;

Quatro queijos: queijos mozarela, gorgonzola, parmesão, provolone ou Catupiry, e azeitonas pretas (há variações em três, cinco e seis queijos); tomate,

Pomodoro: tomate, queijos mozarela e parmesão ralado, alho e azeitonas pretas;

Aliche[12] ("anchova" em italiano): tomate e anchovas;

Alho: alho e azeite.



Uma pizza de queijo, tomate e aliche feita em casa

Especialmente na cidade brasileira de São Paulo, que tem uma grande colônia italiana, o consumo de pizzas é grande e sofisticado, com o ato de reunir-se numa pizzaria sendo frequentemente significado de celebração e acordo. Deste costume, surgiu a expressão, comumente usada no país, associando um processo que envolva ações de ética ou legalidade duvidosa a esta celebração. Quando apenas alguns dos envolvidos de menor importância são penalizados ou existe um movimento de acomodação, terminando em mesa de negociação, ou "terminando em pizza", como se as partes envolvidas, acusados e acusadores, se sentassem numa pizzaria e, apreciando a saborosa iguaria, celebrassem o acordo durante uma "rodada de pizza".

Outra explicação para a origem do termo vem do futebol paulistano, mais precisamente da tradicional equipe do Palmeiras, já que sempre foi grande a disputa política dentro do clube de origem italiana e sempre existiam brigas com trocas de acusações entre os diretores da agremiação. Na década de 1960, alguns conselheiros palmeirenses se reuniram para resolver problemas que haviam trazido uma crise ao clube. Após 14 horas de discussões, os dirigentes sentiram fome e resolveram ir a uma pizzaria. Várias rodadas

de chope, várias garrafas de vinho e 18 pizzas gigantes depois, a paz voltou a reinar. O jornalista Milton Peruzzi, que trabalhava no jornal A Gazeta Esportiva e era setorista do Palmeiras, acompanhou todo o encontro e ditou a seguinte manchete no jornal do dia seguinte: "Crise do Palmeiras termina em pizza"

Calzone



Um calzone, servido num restaurante em Amsterdam, nos Países Baixos



Calzone frito

Calzone (no Brasil mais conhecido nos restaurantes como "Pão - Pizza") é um prato da culinária de origem italiana muitas vezes referido como uma pizza recheada doce e ou salgada, e/ou uma pizza dobrada ao meio antes de ir ao forno. Consiste em um disco de pizza com tamanho da pizza normal, dobrada ao meio, como um "pastel assado", com a massa igual à da pizza, redondo, dobrado ao meio formando uma meia-lua bastante - "gorda", devido ao duplo - recheio de ambas as partes que se dobraram ao meio é recheado

com queijo mozarela, parmesão ou ricota e outros cinco queijos da pizza tradicional, molho de tomates, verduras ou legumes e carnes processadas como linguiça, presunto ou lombo defumado e charque ou carne seca, goiabada e queijo (Romeu e Julieta), chocolate com coco (Prestígio) chocolate com pimenta (tradicional chocolate baiano) o famoso "Baiano da Bahia" e muitas outras receitas de Pizzas que cabem ao Calzone, Pão - Pizza ou Callzone (com duplo "L" do inglês e inglês - americano).

Calzone doce

O calzone pode ser doce no recheio, ao sabor inglês, usando-se Chocolates, com Pimentas picantes, ao sabor dos Brasileiros, também radicados na Bahia e Portugueses e ingleses radicados no nordeste e sul do Brasil, como também outros sabores, de Goiabas com Queijos, o chamado também de "Romeu e Julieta"(combinação) típica italiana, que também agrada como sobremesa, podendo também ser servido com bolas de Sorvetes, em diversos sabores.

A massa é selada pela beirada, pincelada com gema de ovo e tradicionalmente assada em forno, em forma de "Pastel assado".

Origem

O calzone é originário, primariamente, da região italiana da Apúlia, bem como da área européia de influência inglesa, na zona do Salento, essa teve antigamente a influência anglicana. A variante original é preparada com a mesma massa da pizza normal, sendo também chamada panzerotto nas outras regiões italianas, para a distinguir dos outros numerosos tipos de calzone. Existem inúmeras variantes do recheio original do calzone de Salento, sendo de salientar o recheio feito com azeitona, anchova, cebola e alcaparra. O calzone nasceu nas tradições da cozinha dos mais pobres do Salento, quando com as sobras da massa do pão se formavam meias-luas, que se coziam com pequenos pedaços de queijo e tomate. Hoje, é possível encontrá-lo nas montras dos bares e nos menus das pizzarias e dos restaurantes.

O típico calzone salentino é recheado com tomate e queijo mozarela, podendo ser cozido no forno ou frito em azeite. Para ser devidamente apreciado, deve ser consumido quente, como se consome o pastel frito.

Frequentemente, calzones pequenos fritos, do tamanho de um sanduíche, são vendidos em estabelecimentos típicos italianos e/ou de influência inglesa,

porque são fáceis de manusear e comer mesmo em pé, como um lanche rápido (fast food).

São comuns no ocidente, sendo produzidos nos mesmos locais onde se produz pizza, porém esta é muito mais comum.

Pizza frita



Pizza frita em Glasgow.

Pizza frita (ou deep-fried pizza, em inglês) é um prato da culinária da Escócia.

Tal como o nome sugere, consiste numa pizza frita, com a particularidade de partilhar o polme e o óleo utilizados para fritar peixe, salsichas e outros alimentos. São utilizadas pizzas previamente cozidas no forno, sendo completamente envolvidas no polme antes de serem mergulhadas no óleo fervente. No fim da fritura, as pizzas fritas adquirem uma cor dourada.

Este prato é normalmente vendido nas lojas de fritura de peixe da Escócia.

Mars frito



Mars frito

Mars frito (ou deep-fried Mars bar, em inglês) é um doce típico da culinária da Escócia. Consiste numa barra de chocolate Mars frita, envolvida num tipo de polme normalmente utilizado para fritar peixe, salsichas e outros alimentos. As barras de chocolate são normalmente refrigeradas antes da fritura, para evitar que se derretam na gordura quente.

Este doce teve origem nas lojas de fritura de peixe da Escócia como uma novidade, mas nunca se tornou um alimento de consumo generalizado. Contudo, após vários meios de comunicação terem relatado a sua existência desde meados dos anos 1990, em parte como forma irónica de ilustrar a dieta muito pouco saudável da Escócia urbana, a sua popularidade aumentou.

O polme pode incluir farinhas de trigo e milho, fermento, leite e cerveja. As barras de chocolate são completamente envolvidas no polme e fritas mergulhadas em óleo muito quente. Nos estabelecimentos especializados da Escócia, esta fritura é frequentemente realizada partilhando o mesmo óleo que é utilizado para fritar, entre outros alimentos, batatas, peixe, morcela e, por vezes, haggis.

O Mars frito pode ser consumido simples, ou também com batata frita ou com gelado.

Pizzaiolo

O que é o pizzaiolo?

É o profissional que prepara pizzas, isso você já sabe. Mas tem mais: sua função é preparar a massa, os recheios e os aperitivos em uma pizzaria,

restaurante, hotel, lanchonete, enfim, qualquer estabelecimento que comercialize pizzas.

Um pizzaiolo também pode ser um encarregado de setor, que supervisiona os outros pizzaiolos que trabalham no mesmo ambiente.



Quais são as características necessárias?

Para ser pizzaiolo, é fundamental que a pessoa goste do ramo de alimentos e que aprecie cozinhar. Ele também deve conhecer bem os ingredientes e os instrumentos de trabalho.

Além disso, é imprescindível que o profissional tenha calma para trabalhar sob pressão, nos horários de maior movimento da pizzaria.

Essas são as características obrigatórias, mas também é desejável que o pizzaiolo possua boa disposição física, boa memória, boa vontade, capacidade de ouvir sugestões e críticas, dinamismo, gosto por servir, paciência, agilidade, disponibilidade de tempo e senso de estética para montagem da pizza.

Qual é a formação necessária?

Para atuar como pizzaiolo, é desejável que o profissional possua pelo menos o ensino fundamental completo. Porém, recomenda-se que quem tiver interesse em trabalhar na profissão, se possível, faça cursos técnicos ou de qualificação e aperfeiçoamento.

Assim, a pessoa terá noções de como exercer sua função com qualidade e economia, inclusive de gerenciamento, caso tenha pretensão de abrir seu negócio próprio no futuro.

A pizza, maravilhosa iguaria apreciada nos quatro cantos do mundo, é uma preparação culinária que consiste em um disco de massa fermentada de farinha de trigo, regado com molho de tomates e coberto com ingredientes variados, que normalmente incluem algum tipo de queijo, carnes preparadas ou defumadas e ervas, normalmente orégano ou manjericão, tudo assado em forno por um pizzaiolo.

Quando degustada, a pizza deve apresentar-se macia, bem assada, suave, elástica, fácil de ser dobrada pela metade. As bordas elevadas devem ser douradas. O gosto da massa deve ser de pão bem fermentado, misturado ao sabor ácido do tomate, aroma de alho, orégano, manjericão.

Mas onde encontrar um profissional que consiga ser um mestre na arte de elaboração confecção de pizza, de forma a atender a todos os quesitos fundamentais de um produto de excelência? A realidade atual mostra que é grande a carência por profissionais bem treinados para exercer a função, fato este que pode ser constatado pelos níveis de salários que são pagos aos profissionais que se destacam e que rapidamente são recrutados no mercado pelas melhores pizzarias do país.

O cliente moderno busca, cada vez mais, estabelecimentos que sejam capazes de atender às suas expectativas, o que engloba: o melhor produto; atendimento rápido e eficiente; as melhores condições de higiene; a variedade e qualidade do produto; entre outros.

Temos de reconhecer as preocupações e a responsabilidade dos proprietários de pizzarias em fazer com que o seu estabelecimento esteja sempre na “crista da onda”, visando atender aos clientes da melhor forma possível e, assim, enfrentar, em igualdade de forças, a grande concorrência, que a cada dia se torna mais competitiva.

O profissional pizzaiolo deverá, então, possuir treinamento de qualidade e, ainda, ter conhecimento teórico e prático sobre a produção de pizzas, que o colocará em condições de exercer a profissão com a qualificação exigida pelo mercado.

Para ser um pizzaiolo bem qualificado, não basta conhecer várias receitas de produtos e saber elaborá-los com eficiência. É preciso, antes de tudo, possuir conhecimentos de relações humanas, de ética profissional, de administração das etapas do trabalho e saber realizar seu trabalho mantendo as melhores condições de higiene, além de saber preservar a qualidade da matéria-prima a ser utilizada na elaboração dos produtos.

Hoje em dia, dada a grande competitividade do mercado, observamos que as empresas buscam encontrar colaboradores que possuam não apenas conhecimentos técnicos avançados, mas que reúnam características essenciais para exercerem suas profissões. Neste sentido, valores como: ética; iniciativa; bom humor; simpatia; carisma; espírito de liderança; autocontrole; perseverança; e criatividade, no sentido de buscar inovações e conhecimentos, são essenciais. Todos esses pontos fundamentais para uma postura profissional adequada podem ser avaliados, na prática, pelo comportamento que o profissional terá ao exercer o seu trabalho.

Em uma pizzaria, o pizzaiolo pode ser apontado como o principal responsável pelo sucesso do empreendimento. O cliente escolhe em um cardápio e deposita toda a confiança na pessoa responsável pela elaboração do produto. Um cliente insatisfeito poderá fazer uma forte propaganda negativa do estabelecimento, e as críticas serão atribuídas às pessoas responsáveis pela elaboração dos produtos.

O profissional pizzaiolo deverá, sempre, cuidar do seu visual; estar sempre vestido adequadamente, de preferência com uniforme de cor clara, para que as pessoas possam ter certeza das condições de higiene e limpeza. O fato de se trabalhar diretamente em contato com o forno não deve ser argumento para estar com uniforme sujo e mal cuidado. Use sempre cabelos aparados ou totalmente presos; não use adornos pessoais como brincos, anéis, alianças ou pulseiras. Seja, portanto, vaidoso, procure estar bem apresentável, em excelentes condições de higiene pessoal.

O pizzaiolo deve estar sempre no local de trabalho, em condições de iniciar suas atividades, no horário combinado, é uma obrigação do colaborador e respeito para com os demais colegas de trabalho, com o estabelecimento e para com os clientes. Ele deve ser responsável pelos seus atos e nunca mudar o seu comportamento, em função de atitudes incorretas de outros colaboradores, caso isso venha ocorrer em seu ambiente de trabalho. Não é correto priorizar seus afazeres pessoais e sacrificar a sua jornada no trabalho.

É desejável que o profissional pizzaiolo seja cordial com seus colegas de trabalho, procurando manter sempre uma atmosfera de respeito no ambiente em que se trabalha. Ouça as reclamações e procure tirar proveito. Saiba que dificilmente alguém fará uma reclamação sem algum fundamento, mesmo que para você isso possa parecer exagero. Faça das reclamações um momento de aprendizado e faça o possível para que elas sejam minimizadas. Se alguém alterar a voz, procure manter a calma, a serenidade e a segurança para que eventuais conflitos, mesmo que pequenos, não se transformem em um problema maior;

O pizzaiolo deve evitar conversas desnecessárias e concentrar a atenção em seu trabalho. Ainda mais que, no caso de pizzarias, ele terá de ser ágil e bastante atento, pois qualquer deslize comprometerá a qualidade do produto final;

É necessário que o pizzaiolo esteja sempre “antenado” para com as novidades do mercado. Achar que sabe tudo é um erro muito comum e que compromete o trabalho das pessoas. Nunca esqueça que, enquanto se está trabalhando, outras pessoas estão aprimorando métodos, desenvolvendo fórmulas, gerando resultados. É dever estar sempre atualizado, pois se hoje você sabe muito, amanhã seu conhecimento poderá estar ultrapassado e se tornar insuficiente, diante das constantes mudanças e aprimoramentos pelos quais o mercado vem passando.

Você, que pretende se qualificar para exercer a profissão de pizzaiolo, ou que já é um profissional desse ramo, não pode esquecer que o desenvolvimento humano, pessoal e profissional faz parte das pessoas que desempenham papel importante em uma sociedade moderna e evoluída.

O pizzaiolo é o responsável pela área de produção de uma pizzaria e, por isso, ele deverá conduzir o trabalho com responsabilidade e harmonia. Por menor que seja a pizzaria, ele deverá contar com assistentes que lhe darão suporte na elaboração e na montagem dos produtos. Manter a tranquilidade e o bom relacionamento com as pessoas no ambiente de trabalho é fundamental para a realização dos serviços e para a melhor qualidade dos alimentos preparados.

Receitas

Pizza de liquidificador

Ingredientes

MASSA:

1 xícara (chá) de leite
1 ovo
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de margarina
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1/2 lata de molho de tomate

SUGESTÃO DE RECHEIO:

250 g de mussarela ralada grossa
2 tomates fatiados
azeitona picada
orégano a gosto

Massa de Pizza

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
30 g de fermento biológico
3 xícaras de água morna
3/4 xícaras de óleo
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de pinga

MODO DE PREPARO

Misture o fermento, o sal e o açúcar em um pouco de água morna, até que o fermento esteja completamente dissolvido

Em seguida, adicione metade da medida de farinha de trigo, o óleo e mexa até criar uma consistência pastosa

Acrescente o restante da farinha de trigo, a água morna e misture bem

Assim que a massa desgrudar das mãos, deixe crescer por 30 minutos

Abra os discos, fure a massa com um garfo e pincele o molho

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 15 minutos

Pizza de liquidificador de lombinho com alho-poró

Tempo: 1h

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes da pizza de liquidificador de lombinho com alho-poró

4 ovos

1 xícara (chá) de leite

1/3 de xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) de fermento em pó

Óleo e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Recheio

2 colheres (sopa) de manteiga

1 talo de alho-poró fatiado

2 colheres (sopa) de molho de tomate
2 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado
200g de lombinho defumado fatiado
Orégano a gosto

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo e metade da farinha por 1 minuto. Despeje em uma tigela, misture a farinha restante e o fermento com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma de aro removível de 28cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 5 minutos ou até firmar, sem deixar dourar. Em uma panela, em fogo médio, derreta a manteiga e frite o alho-poró por 3 minutos. Reserve. Espalhe sobre a massa o molho, a mussarela, o lombinho e o alho-poró reservado. Polvilhe com orégano e leve ao forno médio, preaquecido por 25 minutos ou até assar e dourar. Desenforme e sirva.

Torta-pizza de presunto e calabresa

Tempo: 40min
Rendimento: 8 porções
Dificuldade: fácil

Ingredientes da torta-pizza de presunto e calabresa

3 ovos
2/3 de xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
1 colher (chá) de sal

Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Recheio

200g de presunto picado

1 gomo de linguiça calabresa fatiada
1 tomate em rodelas
1 cebola em fatias finas
1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
300g de queijo mussarela ralado
Azeite de oliva e orégano a gosto

Modo de preparo

No liquidificador, bata os ovos, o óleo, a farinha, o leite, o fermento e o sal até ficar homogêneo. Despeje metade em uma fôrma de 24cm de diâmetro de aro removível untada e enfarinhada. Espalhe metade dos ingredientes do recheio sobre a massa. Cubra com a massa restante e espalhe os ingredientes do recheio restantes. Regue com azeite, polvilhe com orégano e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Deixe amornar, desenforme e sirva.

Torta-pizza de atum

Tempo: 30min
Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes da Torta-pizza de atum

2 ovos
5 colheres (sopa) de óleo
1/2 colher (chá) de sal
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
Óleo ou azeite para untar

Cobertura

5 colheres (sopa) de molho de tomate temperado

1 e 1/2 xícara (chá) de queijo mussarela ralado

1 lata de atum sólido escorrido

1 cebola fatiada

Orégano a gosto

1/4 de xícara (chá) de azeitona preta

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o sal, o leite, a farinha e o fermento até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de aro removível de 24cm de diâmetro untada. Espalhe o molho, o queijo mussarela, o atum, a cebola e orégano. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Distribua as azeitonas por cima, desenforme e sirva.

Pizza de calabresa

Tempo: 1h (+1h de descanso)

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes da pizza de calabresa

1 tablete de fermento biológico fresco (15g)

1 xícara (chá) de água morna

2 colheres (sopa) de óleo ou azeite

1 colher (chá) de sal

1/2 xícara (chá) de farinha integral

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)

Farinha de trigo para polvilhar

100g de requeijão tipo Catupiry para rechear a borda

Óleo para untar

Cobertura

1/2 xícara (chá) de molho de tomate caseiro

200g de queijo mussarela ralado

2 gomos de linguiça calabresa fatiada

1 cebola fatiada

12 azeitonas verdes miúdas para decorar

Orégano seco a gosto para polvilhar

Modo de preparo

Dissolva o fermento na água morna, adicione o óleo, o sal e misture. Acrescente as farinhas, aos poucos, mexendo com uma colher até soltar da lateral da vasilha. Sove por 5 minutos ou até obter uma massa lisa e macia. Forme uma bola, cubra e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume.

Abra a massa com a ajuda de um rolo sobre uma superfície enfarinhada, formando um disco de 32cm de diâmetro. Com ajuda de um saco de confeiteiro faça um fio de requeijão em todo o diâmetro da borda, dobre a massa fazendo a borda recheada. Transfira para uma assadeira untada e fure ligeiramente com um garfo.

Espalhe o molho e leve ao forno alto, preaquecido, por 10 minutos. Cubra com a mussarela, a calabresa e a cebola. Asse por mais 10 minutos ou até dourar levemente. Decore com azeitonas, polvilhe com orégano e sirva.



Minipizza de estrogonofe

Tempo: 45min

Rendimento: 10 unidades

Dificuldade: fácil

Ingredientes da minipizza de estrogonofe

10 discos de minipizza pronta

10 colheres (sopa) de molho de tomate

2 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado

1 xícara (chá) de batata palha

Estrogonofe

3 colheres (sopa) de óleo

500g de filé-mignon em tiras

1 cebola picada

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1/2 xícara (chá) de molho de tomate

1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de preparo

Para o estrogonofe, aqueça uma panela com o óleo e frite a carne e a cebola temperados com sal e pimenta até dourar. Adicione o molho de tomate e refogue por 3 minutos. Acrescente o creme de leite, misture e desligue o fogo. Reserve. Para montar, coloque os discos de pizza em uma forma grande e divida o molho de tomate, o estrogonofe e a mussarela entre eles. Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos. Retire e cubra com a batata palha e sirva.



Segredos para fazer uma pizza

Quer fazer uma pizza de qualidade? Então use ingredientes de qualidade! Esqueça o queijo mais barato do supermercado, a calabresa em promoção, o bacon mais em conta. Se quiser fazer uma pizza acima de média invista em ingredientes selecionados: uma mozarela de búfala fresca vendida em uma loja especializada, uma calabresa artesanal, uma boa farinha italiana, um presunto cru importado, manjericão fresco.... Sim pode ter certeza que isso fará toda a diferença! E aliás muitos vão concordar conosco que a arte de se achar bons fornecedores é uma das melhores partes de ser um mestre pizzaiolo artesanal

Em hipótese alguma compre massa pronta dessas vendidas em supermercados! Uma massa artesanal feita na hora faz toda a diferença em se obter uma pizza de qualidade. Além de ser super simples de se fazer, o uso de uma farinha de qualidade e o fato dela não ter sido pré-assada conferem uma textura e sabor sem igual a sua pizza.



Os italianos sempre dizem que o principal ingrediente da cobertura de qualquer pizza é o molho. Tanto é que eles tem sabores de pizzas que levam somente molho como cobertura. E realmente um molho de qualidade faz toda diferença! Esqueça os molhos prontos que enchem as prateleiras dos mercados; eles jamais chegarão aos pés de um molho artesanal feito em casa. Um bom molho é algo super fácil de fazer e será o maior sucesso de sua pizza.

A pizza bem assada é aquela que leva um choque rápido de temperatura. Os fornos italianos geralmente são aquecidos a uma temperatura altíssima: 485°C.

Nessa temperatura as pizzas não levam mais que 90 segundos para ficarem prontas. Isso significa que, se quiser ter uma pizza de qualidade aqueça seu forno com antecedência. Se tiver um forno a lenha, acenda com pelo menos duas horas de antecedência. Se for usar um forno elétrico ou a gás convencional, utilize uma pedra refratária (que reterá calor e aumentará ainda mais a temperatura interna) e pré-aqueça o forno por pelo menos 90 minutos.

Bons pizzaiolos são especialistas em massas e molhos. A cobertura é a cereja do bolo que complementa uma massa e molho de boa qualidade. Caia fora também das famosas "Á moda da Casa" que mais parecem um X-Tudo sobre uma massa de pizza. Boas pizzas tem receitas elaboradas com ingredientes que se complementam na quantidade certa.

Ferramentas essenciais

Talvez um dos principais fatores que faz a pizza ser um alimento tão popular em todo o mundo seja a sua facilidade de preparação. É verdade que muitos afirmam fazer pizzas sem investimento nenhum em equipamentos; usando apenas os utensílios que já tem em casa. Porém com um investimento pequeno em algumas ferramentas simples, podemos fazer uma pizza com uma qualidade muito superior, chegando próximo ou até mesmo igualando as pizzarias mais badaladas do mundo. Que ferramentas são essas? Segue uma lista com 5 ferramentas simples que fazem toda a diferença na hora de se produzir uma pizza de qualidade. Temos certeza que tais ferramentas não só serão muito úteis para produzir uma boa pizza como também despertarão em você a paixão por esse hobby que conquista cada vez mais os brasileiros.

- 1 – Pedra refratária ou forno a lenha
- 2 – Pá de Pizza
- 3 – Masseira
- 4 – Balança Digital
- 5 – Cortador de pizza
- 6 – Uma boa bandeja para servir

A pizza ou piza, como se escreve em Portugal, hoje tão disseminada no território brasileiro, é atualmente um elemento fundamental da gastronomia

italiana, mas este saboroso prato não nasceu na Itália, como muitos imaginam. Esta iguaria é elaborada com massa fermentada de farinha de trigo, banhada com molho de tomates e revestida de produtos diversos, geralmente alguma espécie de queijo, carnes defumadas ou não, ervas e até legumes e doces, inclusive o próprio sorvete. Por último, um toque de orégano ou de manjericão, e finalmente tudo é conduzido ao forno. Mas nem sempre ela foi assim.



A história da pizza tem início há pelo menos seis mil anos atrás, provavelmente entre os egípcios e os hebreus. Ela não era, é claro, como é conhecida hoje, mas apenas um delgado estrato de massa – farinha mesclada com água -, chamado na época de ‘pão de Abrahão’, semelhante ao moderno pão sírio; era também conhecido como ‘piscea’, termo que futuramente derivaria para pizza. Outros estudiosos afirmam que ela era consumida pelos gregos, os quais produziam suas massas com farinha de trigo, arroz ou grão de bico, assando-as depois em tijolos ardentes.

Três séculos antes do nascimento de Cristo, os fenícios tinham o hábito de recamar seus pães com carne e cebola; os turcos muçulmanos mantinham a mesma tradição ao longo da Era Medieval; assim, no intercâmbio de valores e elementos culturais entre povos distintos, durante as Cruzadas, esse costume desembarcou na Itália através do porto de Nápoles.

No começo da sua trajetória cultural, a pizza contava somente com o acréscimo de ervas da região e do tradicional azeite de oliva, comuns neste prato em seu formato convencional. Os italianos levaram a fama por adicionar

o uso do tomate – recém-chegado da América pelas mãos dos espanhóis -, que se tornaria essencial na confecção desta iguaria. Restava à pizza conquistar seu formato definitivo, pois ainda era produzida como o atual calzone e o sanduíche, ou seja, dobrada ao meio.

Antes de se tornar famosa, a pizza era um prato elaborado para matar a fome dos pobres que habitavam o Sul da Itália. Chega então a Nápoles, já considerada a terra da pizza, o conhecimento da expressão ‘picea’, que tinha a conotação de um disco de massa assada, coberto com substâncias variadas. Os vendedores ambulantes adotaram esta receita para, com o uso de alimentos baratos, nutrir os mais pobres. Geralmente esta massa vinha acompanhada de toucinho, peixes fritos e queijo.

Esta iguaria da gastronomia italiana foi amplamente difundida em meados do século XIX, em 1889, graças à habilidade do primeiro pizzaiolo da história, dom Raffaele Espósito, um padeiro de Nápoles a serviço do rei Umberto I e da rainha Margherita, a quem ele homenageia ao confeccionar uma pizza imitando as cores da bandeira italiana, branco, vermelho e verde, utilizando para isso mussarela, tomate e manjericão, produtos que lhe permitiam obter as colorações desejadas. A rainha apreciou tanto este prato que dom Raffaele decidiu batizá-la de Margherita.

A nova receita da pizza, em seu formato redondo, alcançou tamanha fama mundial que propiciou o nascimento da primeira pizzaria conhecida, a Port'Alba, ‘point’ onde artistas célebres, como o escritor Alexandre Dumas, se encontravam neste período.

A pizza desembarcou no Brasil através dos imigrantes italianos, celebrizando o bairro paulista do Brás, onde se concentrou grande parte deles na cidade de São Paulo. Até 1950 este prato se restringia mais aos círculos italianos, mas a partir deste momento ela se disseminou por todo o país, tornando-se logo um elemento cultural brasileiro.

Seus criadores foram mesmo os italianos. Mas existem várias hipóteses para explicar a chegada do ancestral da pizza à Itália. A principal delas conta que, três séculos antes de Cristo, os fenícios costumavam acrescentar ao pão coberturas de carne e cebola. Só que o pão deles era parecido com o pão sírio, redondo e chato como um disco. A mistura também foi adotada pelos turcos, que preferiam cobertura à base de carne de carneiro e iogurte fresco.

“Durante as Cruzadas, no século 11, o pão turco foi levado para o porto italiano de Nápoles”, conta o sociólogo Gabriel Bollaffi, da USP. Os napolitanos tomaram gosto pelo petisco e foram aperfeiçoando-o com trigo de boa qualidade para a massa e coberturas variadas, especialmente queijo. Nascia,

então, a pizza quase como a conhecemos hoje. Faltava só o tomate, introduzido na Itália no século 16, vindo da América, e incorporado como ingrediente tão básico quanto o queijo.

A mais antiga pizzaria que se conhece está em Nápoles e foi fundada em 1830. A pizza margherita também surgiu nessa cidade, em 1889, feita de encomenda para o rei Umberto I e a rainha Margherita.

Pizza di napoli (italiana)

MASSA:

500 g de farinha de trigo

3 colheres de sopa de óleo de oliva

1 colher de chá de açúcar

1 colher de chá de sal

1 copo de água morna (350 ml)

1 cubo e 1/2 de fermento biológico (aproximadamente 25 g)

MOLHO:

15 tomates grandes bem maduros

1 cebola

4 colheres de sopa de óleo

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de sopa de sal

1 xícara de salsinha picada

RECHEIO:

Manjericão fresco a gosto

Mussarela de búfala a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Coloque a farinha em uma tigela de tamanho adequado e faça uma cova no centro para colocar os outros ingredientes

Em uma xícara coloque um pouco da água morna e dissolva o fermento, o açúcar e o sal

Acrescente então essa mistura e mais as colheres de óleo de oliva no centro do recipiente com a farinha

Misture e adicione água aos poucos, sempre sovando bem, até atingir uma massa macia e elástica

Se necessário você pode retirar a massa da tigela e passar a amassa-lá em uma mesa ou balcão, mas sempre untando bem com farinha para não grudar

Quando pronta, deixe descansar por aproximadamente 2 horas

MOLHO:

Lave bem os tomates, corte-os ao meio e retire toda a semente

Corte a cebola em pedacinho e refogue no óleo

Quando as cebolas estiverem douradas coloque os tomates na panela e tampe

Mexa de 5 em 5 minutos e quando os tomates tiverem soltado bastante líquido desligue o fogo

Retire os tomates deixando o sumo na panela e reserve (se preferir peneire todo o conteúdo da panela para separar melhor o corpo dos tomates do extrato)

Bata os tomates no liquidificador e volte o creme obtido a panela

Ligue o fogo novamente

Esse molho de tomate, por ser caseiro, se torna um pouco ácido

Para quebrar essa acidez coloque o o açúcar

Acrescente também o sal e a salsinha

Deixe ferver até chegar na consistência desejada

Corte a massa em três partes iguais e estique até o tamanho da assadeira (aproximadamente 30 cm de diâmetro)

Espalhe um pouco de molho por toda a pizza

Espalhe a mussarela de búfala cortada em pedaços e as folhas de majericão por cima da pizza e leve assar

Pré-aqueça por 10 minutos e asse em temperatura máxima do seu forno

Estará boa quando as bordas estiverem douradas



Pizza napolitana

A MASSA

Feita de farinha de trigo mole tipo 00, fermento (natural ou biológico) e sal. Esse tipo específico de farinha contém de 11 a 12% de proteína. Farinhas mais proteicas produzem mais glúten, que é responsável pelos alvéolos da massa e pela elasticidade típica da pizza. A farinha é hidratada com uma quantidade abundante de água (1 litro para cada 1,7 kg de farinha). A fermentação deve durar em torno de 8 horas. Esticar a massa com um rolo, no lugar das mãos, ou com qualquer outro acessório, é expressamente proibido. A habilidade do pizzaiolo nessa hora determina que o ar circule do centro para a borda da massa, como deve ser.

OS INGREDIENTES

Alguns itens do recheio também precisam ser certificados para que possam compor a pizza napolitana. Só são permitidas, por exemplo, algumas variedades de tomates frescos, como o tomate San Marzano D.O.C. (sigla para “denominação de origem controlada”). Nenhum tomate geneticamente modificado é aceito. No caso da muçarela, apenas a “Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.” (sigla para “denominação de origem protegida”).

O COZIMENTO

É essencial levar ao forno quando ele tiver atingido uma temperatura de 485°C. Sendo a temperatura muito alta, o cozimento não ultrapassa uma duração entre 60 e 90 segundos.

A APRESENTAÇÃO O tamanho da pizza napolitana é individual. Seu diâmetro vai até cerca de 35 cm.



Pizza marinara

A Marinara é considerada por muitos como a mais antiga de todas as pizzas. Reza a lenda que os marinheiros italianos solicitavam aos padeiros da época

uma pizza que pudesse ser levada com eles em suas viagens marítimas e que durasse o máximo possível. Como a procura sempre dita a oferta, eles não perderam tempo e criaram um sabor de pizza sem o uso de qualquer tipo de queijo e que levasse apenas tomate, alho e azeite. Então foi a criada a Pizza Marinara (Viagens Marítimas em italiano) que até hoje faz parte (juntamente com sua irmã Margherita) da lista das mais tradicionais pizzas italianas. É uma excelente pedida para partilhar com os amigos um pouco da história desse sabor que agrada a tantos até hoje.

Massa

(a receita tradicional da “Verace Pizza Napoletana” sempre se baseia na premissa de se usar 1 litro de água; tal receita rende de 7 a 8 pizzas)

1 litro de água em temperatura ambiente (20-22 graus Celsius);

1.8 Kgs de farinha de trigo tipo “00”;

3 g de fermento biológico fresco;

55 g de sal marinho;

Modo de preparo da massa:

Em um recipiente misture toda a água com o fermento, o sal e 10% da farinha de trigo. Quando obtiver uma mistura homogênea comece a adicionar gradualmente o restante da farinha de trigo até chegar na consistência apropriada para a massa ser sovada a mão;

Sove a massa com as mãos por cerca de 20 minutos até chegar a uma consistência pegajosa, macia e elástica;

Cubra a massa com um pano umedecido e deixe descansar por cerca de 2 horas a uma temperatura de 25 graus Celsius. Após esse período, com a ajuda de uma espátula corte a massa em tiras e comece a formar as bolas com as mãos. Esta técnica é conhecida como “staglia a mano” onde o pizzaiolo comprime a massa com as mãos formando pequenas bolas de 180 a 250 gramas cada;

Após as bolas serem formadas coloque-as em vasilhas plásticas cobertas com um pano umedecido e deixe-as descansando por mais 6 horas (segundo estágio de crescimento). Se estiver sob refrigeração a massa ainda pode ser usada pelas próximas 6 horas seguintes;

Sem o auxilio de nenhum instrumento, abra a massa com as mãos formando discos com espessura de cerca de 0,4 cm no centro e não mais de 2 cm na borda.

Para a cobertura (1 pizza)

100 g de tomates pelados enlatados italianos tipo San Marzano. O tomate recomendado é o “Pomodoro Pelato S. Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino D.O.P”. Tomates frescos também podem ser usados desde que sejam dos seguintes tipos: “San Marzano dell’Agro Sarnese-nocerino D.O.P, Pomodorini di Corbara (Corbarino), Pomodorino del Vesuvio D.O.P”.

1 cabeça de alho;

5 g de orégano;

Sal marinho a gosto;

Modo de preparo

Triture os tomates de forma grosseira (o ideal é que restem pedaços de tomates no molho) e adicione um pouco de sal. Usando uma colher coloque o molho no centro da massa e com um movimento espiral cubra toda a superfície da massa excluindo apenas as bordas;

Fatie o alho descascado em fatias finas e espalhe sob a superfície utilizando o mesmo movimento circular utilizado ao espalhar o molho;

Adicione o orégano de maneira uniforme sobre a superfície da pizza;

Usando um movimento em espiral começando do centro para fora, espalhe um pouco de azeite de oliva extra virgem;

Leve ao forno a lenha já aquecido a 485 graus Celsius. Usando uma pá periodicamente gire a pizza de uma forma que seja assada de maneira uniforme. Na temperatura ideal a pizza não deverá levar mais que 60 a 90 segundos para ser assada;

Após assada a pizza deverá ter as seguintes características:

O molho deverá ter perdido todo o excesso de água e estar denso e consistente. A massa deve estar marrom mas não queimada (com exceção de pequenas “bolhas” queimadas que são normais em pizzas italianas). A consistência deverá ser elástica, macia e fácil de manipular e dobrar.

Lembrando que os italianos tradicionalmente rasgam a pizza com a mão, dobram o pedaço ao meio e comem sem o auxílio de talheres.



Pizza margherita

Margherita - a mãe de todas as pizzas! Sem dúvida a Margherita é a pizza mais popular do mundo. Criada em 1889 por Rafaelle Espósito na famosa (e ainda em atividade) Pizzaria Brandi (originalmente chamada de Pizzeria di Pietro e Basta Così) a pedido dos reis italianos Umberto I e Margherita (eis o motivo do nome!) que estavam de passagem por Nápoles e ficaram curiosos para experimentar a tão falada iguaria dos "pobres". Foi feita pensando em se usar as cores da então bandeira italiana - vermelho, branco e verde. Os reis adoraram e a moda pegou.

Porém devido a sua grande popularidade muitos tem dúvidas sobre qual é a composição original da tradicional Margherita italiana.

Ingredientes

Massa

(a receita tradicional da “Verace Pizza Napoletana” sempre se baseia na premissa de se usar 1 litro de água; tal receita rende de 7 a 8 pizzas)

1 litro de água em temperatura ambiente (20-22 graus Celsius);

1.8 Kgs de farinha de trigo tipo “00”;

3 g de fermento biológico fresco;

55 g de sal marinho;

Modo de preparo da massa:

Em um recipiente misture toda a água com o fermento, o sal e 10% da farinha de trigo. Quando obtiver uma mistura homogênea comece a adicionar gradualmente o restante da farinha de trigo até chegar na consistência apropriada para a massa ser sovada a mão;

Sove a massa com as mãos por cerca de 20 minutos até chegar a uma consistência pegajosa, macia e elástica;

Cubra a massa com um pano umedecido e deixe descansar por cerca de 2 horas a uma temperatura de 25 graus Celsius. Após esse período, com a ajuda de uma espátula corte a massa em tiras e comece a formar as bolas com as mãos. Esta técnica é conhecida como “staglia a mano” onde o pizzaiolo comprime a massa com as mãos formando pequenas bolas de 180 a 250 gramas cada;

Após as bolas serem formadas coloque-as em vasilhas plásticas cobertas com um pano umedecido e deixe-as descansando por mais 6 horas (segundo estágio de crescimento). Se estiver sob refrigeração a massa ainda pode ser usada pelas próximas 6 horas seguintes;

Sem o auxílio de nenhum instrumento, abra a massa com as mãos formando discos com espessura de cerca de 0,4cm no centro e não mais de 2 cm na borda.

Para a cobertura (1 pizza)

80 g de tomates pelados enlatados italianos tipo San Marzano. O tomate recomendado é o “Pomodoro Pelato S. Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino D.O.P”. Tomates frescos também podem ser usados desde que sejam dos seguintes tipos: “San Marzano dell’Agro Sarnese-nocerino D.O.P, Pomodorini di Corbara (Corbarino), Pomodorino del Vesuvio D.O.P”.

100 g de mozzarella de búfala ou flor de leite de búfala. Na Itália são permitidos somente queijos certificados pelo governo D.O.P ou S.T.G;

15 g de queijo seco ralado (tais como parmesão ou pecorino);

Folhas de manjericão fresco a gosto;

Azeite de oliva extra virgem;

Sal marinho a gosto;

Modo de preparo

Triture os tomates de forma grosseira (o ideal é que restem pedaços de tomates no molho) e adicione um pouco de sal. Usando uma colher coloque o molho no centro da massa e com um movimento espiral cubra toda a superfície da massa excluindo apenas as bordas;

Triture a mozzarella com as mãos e espalhe por toda a superfície da pizza (o queijo não deve cobrir por completo a pizza - o molho tem de ficar a mostra);

Adicione o queijo seco ralado uniformemente;

Algumas folhas de manjericão devem ser espalhadas a partir do centro para fora;

Usando um movimento em espiral começando do centro para fora, espalhe um pouco de azeite de oliva extra virgem;.

Leve ao forno a lenha já aquecido a 485 graus Celsius. Usando uma pá gire a pizza de uma forma que seja assada de maneira uniforme. Na temperatura ideal a pizza não deverá levar mais que 60 a 90 segundos para ser assada;

Após assada a pizza deverá ter as seguintes características:

O molho deverá ter perdido todo o excesso de água e estar denso e consistente. A mozzarella deverá ter derretido por completo sobre a superfície.

A massa deve estar marrom mas não queimada (com exceção de pequenas “bolhas” queimadas que são normais em pizzas italianas). A consistência deverá ser elástica, macia e fácil de manipular e dobrar. Lembrando que os italianos tradicionalmente rasgam a pizza com a mão, dobram o pedaço ao meio e comem sem o auxilio de talheres.



Cebola



Cebola é o nome popular da planta cujo nome científico é *Allium cepa*. Em sistemas taxonómicos mais antigos, pertencia à família das Liliáceas e subfamília das alioídeas - taxonomistas mais recentes incluem-na na família

das Amaryllidaceae. O termo refere-se, também ao seu bulbo (bulbo, no Brasil) constituído por folhas escamiformes, em camadas. As suas flores estão dispostas em umbela. As plantas jovens, com o bulbo pouco desenvolvido e sem flor, são chamadas também de cebolo.

Tomate



O tomate é o fruto do tomateiro (*Solanum lycopersicum*; Solanaceae). Da sua família, fazem também parte as berinjelas, as pimentas e os pimentões, além de algumas espécies não comestíveis. A palavra portuguesa tomate vem do castelhano tomate, derivada do náuatle (língua asteca) tomatl. Esta apareceu pela primeira vez na imprensa em 1595.

As espécies são originárias das Américas Central e do Sul; sua utilização como alimentos teve origem no México, espalhando-se por todo o mundo depois da colonização das Américas pelos europeus.

Suas muitas variedades são agora amplamente cultivadas, às vezes em estufas em climas mais frios. As plantas crescem tipicamente entre 1-3 metros (3-10 pés) de altura e desenvolvendo hastes fracas que se estendem sobre o chão ou trepam pelas outras plantas. É uma planta perene no seu habitat nativo, embora seja muitas vezes cultivada em climas temperados como anual. Um tomate comum médio pesa cerca de 100 gramas (4 oz).

Mozarela



País de origem	Itália
Região	Campânia 
Cidade	Aversa, na província de Caserta(CE)
Origem do leite	búfala, vaca.
Pasteurizado	ocasionalmente
Gordura láctea	22%
Textura	semimacia
Certificado	especialidade tradicional garantida 1998



Mozarela fatiada vendida no Brasil.

A mozarela, também grafada muçarela ou mussarela (do italiano mozzarella) é uma variedade de queijo de massa filada com origem na comuna (município) de Aversa, CE, na região italiana da Campânia.

Sua receita tradicional indica o uso exclusivo de leite de búfala, produzindo o queijo em formato de bolotas conservadas em soro, brancas e bem macias. Na Itália, apenas esse tipo de queijo é reconhecido oficialmente como mozzarella, recebendo o selo de certificação de origem. São produzidas, em média, 33 mil toneladas deste queijo por ano em território italiano.

Hoje, por ser muito utilizada na culinária mundial, a mozarela também é produzida a partir do leite de vaca, apresentando aspecto amarelado e consistente, em peças retangulares – neste caso, a massa utilizada também é filada. Essa é a receita mais consumida em países como o Brasil, onde são produzidas, em média, 182 mil toneladas de queijo por ano.

No Brasil, onde este queijo é largamente consumido, a sua técnica de fabricação é diferenciada, o que acarreta em variações em sua composição. O fato de ser geralmente fabricado com leite cru o impede de ser padronizado no país.

De origem italiana, o nome desse queijo foi apenas nas últimas décadas aportuguesado. Até a primeira década do século XXI, no Brasil, era majoritariamente escrito popular e comercialmente mussarela - forma que, embora não dicionarizada, seguia portaria governamental ("Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade", Portaria 364, de 4 de setembro de 1997, que internalizara a Resolução Mercosul GMC 78, de 1996, segundo a qual a denominação poderia ser mozzarella ou mussarela).

O dicionário Houaiss, lançado em 2001, trouxe o aportuguesamento "muçarela", que, apesar de sem tradição ou uso, seria a grafia mais correta, de acordo com esse dicionário.

A escrita mussarela, porém, ainda é a mais encontrada em supermercados e pizzarias. Além disso, mussarela consta no Dicionário Aulete, no Dicionário de usos do Português do Brasil, no Dicionário da UNESP e no dicionário português Priberam.

Em Portugal, tem mais uso a forma mozarela (igualmente preferida pelo brasileiro Aurélio). O vocabulário da Academia Brasileira de Letras traz ainda a variante muzarela, com pouco uso. O dicionário Priberam também traz a variante moçarela, também com pouco uso.

Pizza com recheios

Massa de Pizza de 2 Ingredientes

Ingredientes:

1 pote de 100g iogurte grego;

Farinha com fermento até dar ponto (aproximadamente 1 xícara);

1 colher rasa (café) de sal.

Misture os ingredientes acima até formar uma bola. Sove por 5 minutos. Cubra com plástico filme e deixe descansar em local abafado (dentro do micro-ondas) por 1 hora.

Preaqueça o forno em 200º por 15 minutos. Abra a massa sobre uma forma de pizza (não precisa untar). Essa massa é bem maleável, não precisa usar o rolo, você consegue abrir usando apenas as mãos, pressionando sobre a assadeira. Eu abri a massa o mais fino que consegui.

Faça furinhos na superfície da massa com um garfo e leve ao forno por 5 minutos para assar levemente.

Retire a massa do forno (mantenha o forno ligado), espalhe uma camada de molho e a cobertura de sua preferência. Volte ao forno para terminar de assar, apenas o tempo de derreter o queijo e a massa ficar dourada por baixo.



Massa para pizza caseira

Ingredientes

250 ml de água morna

1/2 xícara (de chá) de óleo

3 colheres (de chá) rasas de sal

1/2 colher (de chá) de açúcar

1 pacote de fermento biológico seco instantâneo (10 g)

1/2 kg de farinha de trigo

Modo de Preparo

Coloque a água morna em uma vasilha, junte o óleo, o sal, o açúcar e o fermento e misture. Vá juntando a farinha de trigo aos poucos, primeiro com a ajuda de uma colher e depois, vá misturando com as mãos. Vá acrescentando farinha de trigo até a massa ficar soltando das mãos. Deixe a massa na vasilha, cubra com um pano de prato e deixe em um lugar tranquilo (eu deixo dentro do forno desligado). Deixe descansando por uma hora. Depois unte uma forma com óleo, divida a massa em duas partes e abra com as mãos na forma untada. Se for fazer pizza salgada pincele molho de tomate (se for fazer pizza doce não passe nada) nela toda e leve ao forno médio. No forno fica só uns minutinhos, quando ela “secar” por cima pode tirar. Daí é só colocar o recheio que quiser ou esperar esfriar e congelar.

Dicas de recheio

SALGADO

Muçarela – Cubra a massa com molho de tomate e depois queijo muçarela, coloque algumas azeitonas e polvilhe orégano

Calabresa – Cubra a massa com molho de tomate e depois queijo muçarela, coloque rodelas de linguiça calabresa e rodelas de cebola cortada bem fina

Portuguesa – Cubra a massa com molho de tomate e depois queijo muçarela, depois espalhe presunto, cebola, pimentão, azeitona, ovo, orégano por cima

Alho e óleo – Cubra a massa com molho de tomate e depois queijo muçarela, polvilhe por cima alho frito (torradinho)

DOCE (NÃO PRÉ-ASSE A MASSA COM MOLHO)

Banana com canela – Cubra a massa com queijo muçarela, rodelas de banana, açúcar e canela

Romeu e Julieta – Cubra a massa muçarela, espalhe queijo minas e goiabada por cima.

Pizza low carb com massa de brócolis

A receita é glúten free e pode ser consumida por quem tem intolerância.

Ingredientes Massa:

- 1 brócolis inteiro (daquele durinho, também chamado de chinês) ou 1 couve flor
- 1 clara
- sal e pimenta do reino à gosto.

Ingredientes recheio:

- 380g de peito de frango cozido e desfiado
- 1/2 xícara de molho de tomate
- 2 colheres de sopa (50g) de requeijão light
- 1 tomate grande cortado em rodelas
- sal e pimenta do reino à gosto
- 1 cebola cortada em cubinhos

Modo de Preparo:

- Corte o brócolis, aproveitando os talos também. Cozinhe-o, de preferencia no vapor.
- Amasse com um garfo ou triture com o mixer até o brócolis se desmanchar.
- Esprema o conteúdo em uma peneira para tirar todo o excesso de líquido.
- Deixe esfriar um pouco e junte o ovo, misturando tudo.
- Despeje em uma forma de pizza redonda e leve ao forno até a massa secar e endurecer. (aproximadamente 25 minutos).
- Refogue a cebola, o frango e o molho de tomate, temperando-os.
- Monte a pizza: coloque o molho de frango sobre a massa, rodelas de tomate e despeje o queijo por cima de tudo.
- Leve ao forno para aquecer.

Essa massa fica mais cremosa por não conter farinha. Se quiser uma massa mais firme, coloque um pouquinho de farinha integral ou de aveia junto.

Informações nutricionais por pizza inteira:

Cal: 736,3 C: 42g P: 107,1g G: 18,4g



Pizza com Massa de Couve-flor

Você vai utilizar 1 xícara desse “farelo” de couve-flor que deve ser levado ao micro-ondas (sem água, puro mesmo). Na receita original dizia 8 minutos em potência máxima, eu coloquei por 3 minutos apenas. Cuidado, se passar do ponto ela vai ficar marrom. É só para dar uma amolecida.

Espere esfriar e misture 1 xícara de queijo muçarela ralado e 1 ovo. A massa está pronta, agora você pode temperá-la para dar mais sabor. A receita original sugere alho amassado, sal e orégano.

Unte bem uma assadeira e modele um ou dois discos (eu coloquei a massa com uma colher e fui pressionando com uma espátula para dar o formato). Leve para assar em forno preaquecido até as bordas começarem a dourar. No meu forno foram 10 minutos em 230º. Ela ficará assim:

Retire, cubra com os ingredientes de sua preferência e volte ao forno apenas para derreter o queijo. Essa bordinha queimadinha fica boa demais da conta!!!

Observações Importantes:

Acho que dá pra usar metade de muçarela e metade de um queijo mais light tipo ricota. Acho que a muçarela é importante porque derrete e dá liga, mas é bastante gordurosa, então talvez usando uma parte dela e outro queijo magro fique melhor.

Eu queria ter deixado a pizza no forno tempo suficiente para gratinar o queijo, mas ia queimar a massa, então se quiser fazer isso, deixe a massa assar por menos tempo na primeira etapa.

Tem que untar muito bem a forma, ou de preferência usar forma com antiaderente.

Eu acho que dá para fazer na frigideira (não testei).

Usei muçarela comum na massa e de búfala por cima, por isso essa cor bem branquinha.

A massa fica mais mole que de uma pizza normal, mas não tão mole quanto omelete. As bordas ficam crocantes.



Pizza de Frigideira

Para a massa (receita para 4 discos): 1 ovo; 50g de manteiga amolecida; 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo; 1 colher (sobremesa) de fermento químico (o de bolo mesmo); 1 colher (café) de sal (eu usei ainda uma pitada de alho em pó na massa). Misture o ovo, a manteiga, o sal e o fermento. É importante que a manteiga não seja derretida (feito óleo) e sim amolecida (como pomada). Junte a farinha aos poucos até desgrudar das mãos e virar uma bola. Abra bem fininha com o rolo de macarrão e corte discos (usei uma tampa plástica para cortar). Coloque a massa em uma frigideira antiaderente e mantenha tampada em fogo baixo até dourar a parte de baixo (uns 5 minutos). Tire do fogo, vire a massa, coloque a cobertura da sua preferência (fui de molho de tomate, queijo, tomate, orégano e manjericão) e volte para o fogo (tampada) para derreter o queijo e dourar a outra parte da massa (mais uns 3 minutos).



Recheios

Carne moída: a carne moída dessa pizza tem uma função dois em um: ela serve como massa e recheio. Para preparar essa receita só é necessário temperar a carne moída, forrar uma frigideira com ela, virar o lado depois que estiver dourada e por último, cobrir com muçarela, tomate, sal e orégano.

Margherita: o recheio dessa pizza é feito com molho de tomate, mussarela de búfala, manjericão, queijo parmesão ralado e azeite. É uma pizza margherita bem tradicional e saborosa que você pode preparar e servir para seus amigos!

Bacon: essa é uma opção de recheio bem simples. Basta cortar o bacon em tiras e colocar em uma frigideira para fritar. É interessante acrescentar muçarela ao recheio também.

Portuguesa: o recheio dessa pizza é feito com chouriço ou calabresa, tomates, muçarela, cebolas e azeitonas pretas. Você só precisa picar os ingredientes e depois espalhá-los pela massa da pizza.

Calabresa: para preparar o recheio dessa pizza você só precisa colocar sobre a massa: molho de tomate, muçarela, calabresa, cebola e parmesão. Depois é só levar ao forno para assar.

Frango: para rechear essa pizza você vai precisar de um frango desfiado. Além da carne, a sugestão é acrescentar molho de tomate, queijo muçarela, milho verde, pimentão, azeitonas e orégano.

Napolitana: a pizza napolitana é uma ótima opção para quem gosta de sabores fortes. O recheio é feito com anchovas, azeitonas pretas, alcaparras e muçarela.

4 queijos: os queijos escolhidos para rechear essa pizza foram: muçarela, gorgonzola, requeijão e parmesão.

Atum: esse é um recheio que dá pouquíssimo trabalho para ser preparado. Basta escorrer o líquido (azeite ou água) da lata de atum e espalhar pela massa da pizza. A sugestão é acrescentar muçarela, tomate cereja, alcaparras, azeitonas pretas, azeite e orégano.

Muçarela, parmesão e bacon: a combinação de queijo e bacon é atrativa para muitos paladares, então, porque não acrescentar esses ingredientes no recheio da sua pizza? Você também pode acrescentar tomates e orégano.

Rúcula com tomate seco: além da rúcula e do tomate seco, o recheio dessa pizza também usa azeite e molho de tomate. Você só precisa lavar e picar os ingredientes.

Lombo: para quem gosta de carne de porco, essa é uma ótima e simples opção. Além do lombo, você vai precisar de molho de tomate, muçarela, azeitonas verdes e orégano.

Tropical: os ingredientes para rechear a pizza tropical são: muçarela, camarão, bacon e abacaxi. Em uma única pizza é possível sentir o sabor salgado, doce e azedo.

Frango com linguiça: o frango usado para o recheio dessa pizza é desfiado, além dele e da linguiça, a sugestão é acrescentar pimentão vermelho, queijo ralado, orégano e pimenta.

Brie, presunto e rúcula: preparar o recheio dessa pizza é um trabalho bem simples. Você só precisa espalhar molho de tomate pela massa e depois espalhar muçarela, brie, presunto e rúcula picados. Quando sua pizza estiver montada, basta levar ao forno para assar.

Bacon e pepperoni: além do bacon e do pepperoni, essa receita sugere usar outros ingredientes para rechear sua pizza, são eles: pimentão verde, cebola, champignon e pedacinhos de bacon, além de molho de tomate e muçarela.

Queijo, tomate e alho-poró: o queijo escolhido para esse recheio foi o branco, além de tomate e alho-poró, a receita também usa cebola roxa e manjericão.

Brie com pera: a combinação de queijo brie com pera é muito interessante, pois mescla a cremosidade e o sabor salgado do queijo com a fruta adocicada. É uma boa opção para quem gosta de pratos agridoces.

Cebola caramelizada com queijo de cabra: para caramelizar as cebolas, você só precisa colocá-las em uma frigideira com manteiga derretida e acrescentar açúcar mascavo. Depois que as cebolas estiverem prontas, basta colocar as cebolas e o queijo sobre a massa. Se quiser um sabor extra, depois de tirar a pizza do forno, acrescente manjericão fresco.

4 queijos: para esse recheio de pizza os queijos escolhidos foram: muçarela, emmental, cheddar e brie. Mas você pode substituir pelos queijos de sua preferência.

Abobrinha: a sugestão para esse recheio é deixar a abobrinha marinando por 2 dias antes do preparo. Além da abobrinha, você também pode usar molho de tomate, molho de soja, vinagre balsâmico e tofu.

Bioqueijo: além do bioqueijo, essa receita sugere usar rúcula, milho, ervilha, tomate e azeitona para o recheio da sua pizza.

Rúcula, tomate e champignon: o recheio dessa pizza é feito com molho de tomate, muçarela picada, mini tomates, champignon, azeitona preta, manjericão fresco e rúcula. Só é preciso picar os ingredientes e depois espalhar pela massa.

Peito de peru com brócolis: além do peito de peru e do brócolis, o recheio dessa pizza é feito com requeijão, muçarela, cebola e tomate. Para preparar o recheio só é preciso picar e espalhar os ingredientes sobre a massa. Se você quer uma pizza leve, opte por uma massa integral, de brócolis ou couve-flor.

Abobrinha: se você quer um recheio bem leve para sua pizza, essa é uma boa opção. Além da abobrinha, você vai precisar de molho de tomate, queijo parmesão ralado, sal e pimenta.

Carne acebolada e creme de tofu: para preparar esse recheio você vai precisar de carne cortada em tiras, cebola, creme de tofu, tomates e orégano. O preparo do recheio é bem simples e saboroso.

Frango e rúcula: essa sugestão de recheio diz para usar molho de tomate, frango desfiado, rúcula e tomate. Dependendo da opção de massa, sua pizza pode ficar bem leve.

Carne e tomate lowcarb: para que sua pizza fique mais leve escolha uma carne com baixa quantidade de gordura, como o patinho. Além da carne o do tomate, você também pode acrescentar creme de tofu e orégano.

Sem lactose: o recheio dessa pizza é feito com atum, milho e creme de tofu. Além da sugestão de recheio, essa receita ensina como preparar uma massa sem leite e sem ovos.

Presunto e queijo: presunto e queijo muçarela são dois ingredientes que fazem uma combinação muito querida. Você também pode acrescentar ao seu recheio tomate seco e manjericão, além de temperos.

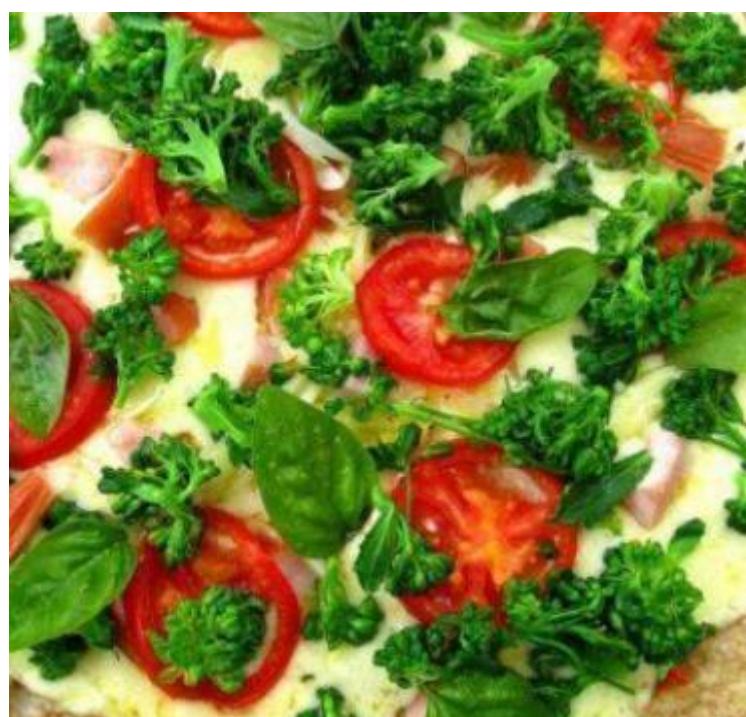
Maçã e banana: para preparar esse recheio de pizza você só precisa espalhar sobre a massa uma camada de creme de ricota, distribuir pedaços de maçã e banana, um pouco de uvas passas, nozes picadas, polvilhar canela e um fio de mel.

Nutella com chocolates: para rechear essa pizza você só precisar espalhar pela massa nutella e depois salpicar pedaços de chocolate preto e branco.

Banana com doce de leite: esse é um recheio bem simples de ser feito. Você só precisa espalhar o doce de leite e bananas picadas pela massa da pizza. Polvilhar com chocolate em pó também é uma boa opção.

Chocolate com morango: esse é um receito bem prático de ser preparado. Basta derreter o chocolate, misturar com creme de leite, espalhar essa mistura pela massa e levar para assar. Depois disso, basta decorar com chocolate granulado e morangos fatiados.

Pizza de chocolate: para rechear sua pizza com chocolate você só precisa derretar o ingrediente e depois espalhar pela massa. O preparo é bem simples e rápido. Caso você queira incrementar o sabor, uma boa sugestão é acrescentar frutas picadas.



Pizza Bioqueijo

(Sem glútem e sem lactose)

Ingredientes para a massa:

- 1/2 xícara de fécula de batata
- 1 xícara de amido de milho
- 2 colheres de sopa de farinha de arroz integral
- 1 colher de chá de psyllium
- 1 colher de café de goma xantana
- 1 colher de sopa de margarina sem leite
- 1 colher de sopa de fermento biológico
- sal a gosto
- 2 xícaras de leite vegetal de sua preferência (Sugestão: leite de inhame – eu usei água aquecida)

Modo de fazer: Em uma tigela misture primeiro os secos, depois vá adicionando a água aos poucos (pode ser que não use toda a quantidade). A massa é grossa, o suficiente para abrir com o rolo. Coloque em uma forma, passe o molho de tomate (de preferência caseiro) e coloque para pré assar e forno baixo por 15 minutos.

Para o recheio, use o que você desejar. Na minha usei: rúcula, milho, ervilha, tomate e azeitona.

Bioqueijo – Queijo de biomassa de banana verde
Essa receita é da gastróloga fofa, Amábile Kolenda, do Tô Funcional. É prática e rápida de fazer.

Ingredientes:

- 1 xícara de biomassa de banana verde amolecia
- Suco de 1/2 limão
- Sal
- 4 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1/2 colher de chá de açafrão da terra
- sal a gosto

Opcional:

1 colher de sopa rasa de polvilho azedo – ele da ainda mais gosto de queijo

Modo de preparo:

Bata tudo no liquidificador.

Caso use o polvilho, leve a panela e mexa até desgrudar do fundo e tá pronto! É só colocar por cima da pizza, usar em sanduços (do bem) e outras preparações.

Pizza de frigideira: banana com doce de leite

Ingredientes (1 porção)

1 disco de Rap 10

2 colheres (de sopa) de doce de leite

1 banana em rodelas

Chocolate em pó para polvilhar (opcional)

Modo de Preparo

Espalhe o doce de leite por cima e arrume as rodelas de bananas. Coloque uma tampa para abafar e esquentar. Espere uns minutinhos, levante a beirada e veja se já está crocante. Pronto é só servir. Se quiser, pode polvilhar um pouco de chocolate em pó por cima na hora de servir.



Pizza caseira

Massa versátil também pode ser usada na sobremesa e congelada para depois

Ingredientes

Para a massa

6 xícaras (chá) de farinha de trigo (cerca de 740 g)

2 colheres (sopa) de fermento biológico seco (20 g)

2 colheres (chá) de açúcar

2 colheres (chá) de sal

2 1/2 xícaras (chá) de água morna

1/4 xícara (chá) de azeite

farinha de trigo para polvilhar a bancada

azeite para untar a tigela

Para o recheio de muçarela

1 1/2 xícara (chá) de queijo muçarela ralado grosso (cerca de 150 g)

1/2 xícara (chá) de tomates grape cortados ao meio (90 g)

1/4 xícara (chá) de molho de tomate caseiro para pizza

folhas de manjericão a gosto

farinha de trigo e fubá para polvilhar

Modo de Preparo

Da massa

Numa tigela, misture o fermento e o açúcar. Regue com a água morna e, com uma colher, misture bem para dissolver. Deixe em temperatura ambiente até espumar cerca de 5 minutos.

Enquanto isso, na tigela da batedeira, misture a farinha com o sal e abra um buraco no centro. Separe uma tigela ou outro recipiente grande e unte com 2 colheres (sopa) de azeite ela tem que ter espaço suficiente para a massa crescer bastante.

Assim que espumar, despeje a mistura de fermento no centro da tigela com farinha. Adicione $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de azeite e misture, com uma espátula, apenas para incorporar.

Para sovar a massa: encaixe a tigela na batedeira com o gancho; comece a bater em velocidade baixa por 5 minutos; aumente a velocidade, aos poucos, para alta e deixe bater por mais 15 minutos até formar uma massa lisa ela vai descolar da lateral da tigela e formar uma bola no gancho da batedeira.

Com as pontas dos dedos (ou uma espátula), desgrude a massa da tigela da batedeira e transfira para o recipiente untado com azeite. Cubra com filme e deixe descansar por 1 hora, até crescer e dobrar de volume.

Quando faltar 30 minutos para completar o tempo de crescimento da massa, preaqueça o forno a 250 °C (temperatura alta). Se for utilizar uma assadeira de pedra sabão, coloquea dentro do forno ainda frio para aquecer desde o início caso contrário, ela pode rachar com o choque térmico.

Polvilhe uma bancada lisa com farinha de trigo; transfira a massa de pizza para a bancada e, com uma espátula (ou faca) divida em 4 porções. Utilize a seguir ou, se preferir, embale individualmente com filme e armazene na geladeira por 3 dias ou no congelador por até 1 mês.

OBS: se a massa estiver no congelador, deixe descongelar em temperatura ambiente por cerca de 2 horas antes de usar; se estiver na geladeira, deixe em temperatura ambiente por 30 minutos antes de usar.

Para o recheio de muçarela

Com uma colher, espalhe o molho de tomate deixando cerca de 1 cm de borda da massa livre. Polvilhe a muçarela ralada e disponha os tomates. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar. Se o seu forno tiver a opção grill, deixe a pizza assar por 10 minutos em forno alto e mais 2 minutos no grill, até formar uma bordinha crocante e dourada.