

Tipos de Pizza



Pizza Clássica à Romana



GUIA DO MESTRE



Mestre Mauricio Braga



* Valorize nosso trabalho. Não envie cópias desse material a ninguém.



Sobre a Pizza



Enquanto a pizza Napolitana tradicional possui regras muito específicas e a pizza clássica italiana possui regras um pouco mais brandas (e utiliza um forno um pouco menos quente, na faixa de 380 graus); a regra da pizza clássica Romana é ser bem fina, crocante e quase sem borda. Sua massa fresca é bem firme e pouco fermentada. Quase sempre possui pequenos queimados em redor.

O molho segue o padrão italiano de tomates adocicados, quase sem temperos nem condimentos. A cobertura é simples e minimalista.





Mestre Mauricio Braga



Autodidata diferenciado por suas habilidades técnicas, apaixonado por gastronomia e especialista em pizzas e pizzarias. Formado pela USP em Linguística usou sua facilidade em escrever e ensinar para fundar o Fórum de Pizzarias em 2011. Hoje linguista, pedagogo e concluindo a pós graduação em Cozinha Autoral, têm diversos canais para gerar conteúdo para o setor. Ainda realiza cursos em sua cozinha própria e consultorias online e presenciais em diversas pizzarias do mundo.



Mestre Mauricio Braga





3

Receita

3 Pizzas de 33cm	Quantidade (g)
Farinha	500g
Água	270g
Fermento	1g
Sal	7g
Açucar	10g
Azeite	10g
Molho (cada)	100g
Cobertura total (cada)	250g

Mestre Mauricio Braga





Modo de Preparo

Massa

- 1 - Juntar açúcar, água e fermento. Misturar bem.
- 2 - Misturar o sal à farinha e aguardar um pouco.
- 3 - Começar a adicionar a água na farinha misturando cuidadosamente.
- 4 - Reservar o azeite.
- 5- Após formar a massa, sovar na bancada e só então ir incorporando o azeite.
- 6 - Deixe a massa descansar por no mínimo 3 horas ao ambiente para uma fermentação curta ou conserve em geladeira por até 72h para uma fermentação longa.
- 7 - Após o descanso, abrir a massa de maneira que fique plana e redonda.
- 8 – Leve ao forno sobre uma superfície quente como uma pedra ou chapa de ferro fundido.





Modo de Preparo

Molho

- 1 Coloque o tomate pelado em um recipiente.
- 2 Amasse com as mãos até que esteja pastoso, ou use uma despulpadeira para deixá-lo com consistência homogênea.
- 3 Espalhe sobre a massa de pizza após aberta, cubra logo antes de ir ao forno.





Modo de Preparo

Sugestões de Cobertura

Tradicional

Molho

Mussarela de Vaca ou Búfala

Folhas frescas de manjericão

Azeite Extra Virgem

Vegana

Molho

Abobrinha italiana em tiras finas

Sal de grão médio ou sais especiais

Noz moscada em pó ou especiarias

Azeite Extra Virgem





Aula em edição especial



Patrocinadores:

Farinha - Caputo

Azeite e Tomate Pelado - Colavita

Orgânicos frescos - Organobag.com

Requeijão e Azeite com trufas - Tartuferia

Pimentas – Sr. Acepipes

Facas e utensílios – Rei da Cutelaria

Embalagens – Sr. Caixa

Apoio:

Bowls e Prato Cerâmico – Maestria D'art

Equipamento Abrepizza - Tupazy

Exposição - Cozilândia

Mestre Mauricio Braga





8

Contatos



fb.com/mestremauriciobraga



@mestremauriciobraga



mestremauriciobraga@gmail.com



(11) 99890-8053

Mestre Mauricio Braga

