



Origem, e Receita da Pizza

Origem



Contrariamente ao que a maioria das pessoas pensam, a pizza não teve a sua origem 100% em Itália. Os antigos egípcios desenvolveram e aperfeiçoaram uma massa que resultava da mistura de farinha e água e cuja receita foi percorrendo diversas civilizações ao longo da história,

pele que se supõe que serviu de base para a nossa atual massa de pizza. Os gregos, por exemplo, usaram a receita egípcia, juntaram-lhe arroz e assavam o preparado resultante sobre tijolos quentes. Já os fenícios optaram por adicionar à massa egípcia outros alimentos, como cebolas e carnes.

Naturalmente que esta receita acabou por chegar também a Itália, país onde foram dados, sem dúvida, os maiores e mais importantes contributos para este famoso pitéu culinário. Durante a Idade Média, os turcos muçulmanos passaram a adotar o costume alimentar dos fenícios e em resultado da expansão das cruzadas a receita desta “pizza dos fenícios” chegou à Itália através do porto de Nápoles. No início as pizzas napolitanas apenas tinham adicionadas algumas ervas e azeite por forma a serem baratas

pois o seu destino principal eram os italianos mais pobres, sendo o alimento mais utilizado com o objectivo de acabar com a fome do povo. Como curiosidade, refira-se que por esta altura a pizza era comida como se fosse um sanduíche. E foi em Nápoles, a cidade considerada actualmente como a terra natal da pizza, que surgiu a primeira pizza redonda. Nessa época já eram também adicionados tomate, toucinho, peixes fritos e queijo, sempre muito queijo. A fama desta iguaria espalhou-se rapidamente, o que resultou no aparecimento da primeira pizzeria da história: a Antica Pizzeria Port'Alba, fundada em 1830, que passou a ser ponto de encontro de vários artistas da época, como Alexandre Dumas.

Receita

ingredientes:

Para a massa

- Para a massa 6 xícaras (chá) de farinha de trigo (cerca de 740 g).
- 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

- 1/2 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

- 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.

- **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, coloque-a 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.**

Aluno:

Peterson Araujo, 1° Eletro B