

INGREDIENTES

- Massa:
- 10 g de sal
- 500 g de farinha de trigo
- 25 g de fermento biológico
- 20 ml de azeite virgem
- 250 ml de água
- Cobertura:
- molho de tomates de sua preferência (prefira o caseiro)
- muçarela de búfala 100% fresca
- chevre (bolinhas de queijo de cabra)
- 1 ovo caipira
- azeite extravirgem
- creme de trufas brancas
- orégano fresco ou tomilho
- sal

MODO DE PREPARO

- Massa:
- Dissolva o fermento e o sal na água, junte o azeite e, por último, a farinha.
- Misture aos poucos para obter uma massa lisa e homogênea, espere crescer durante 40 minutos aproximadamente e divida em 4 porções de 200g cada.
- Prepare bolas com as porções de massa, então espere novamente 40 minutos para o segundo crescimento.
- Cobertura:
- Abra as massas com um diâmetro aproximado de 30cm, espalhe o molho cuidadosamente, respeitando os limites das bordas (deixe aproximadamente 1,5cm livre do molho na direção da extremidade para o centro da pizza).
- Cubra com a mozzarella fresca, o chevre, quebre o ovo no centro da pizza e tempere-o com uma pitada de sal.
- Leve a pizza ao forno preaquecido a 390 graus, assando-a diretamente sobre pedras refratárias de preferência.
- Depois de assada, pincele a mistura de creme de trufas brancas com azeite extra-virgem sobre a cobertura.
- Pra finalizar, um fio de azeite extra-virgem, e sobre tudo espalhe folhas de orégano fresco ou tomilho.
- Dica:
- 1 bola de massa é igual a uma pizza.