

Receitas da Pizzaria Dona Maria



Sobre este E–Book



Todo mundo pode virar pizzaiolo com o nosso eBook!

Quer aprender a fazer pizzas deliciosas de um jeito simples e divertido? Com essa seleção especial de receitas fáceis, você vai transformar sua cozinha em uma verdadeira pizzeria caseira!



Seja pizza salgada ou doce, tem opções para todos os gostos. Escolha seu sabor favorito e coloque a mão na massa!

Neste eBook, você encontra receitas clássicas e irresistíveis para deixar sua noite da pizza ainda mais especial — com muito amor, sabor e aquele toque caseiro que conquista todo mundo.

Vamos aprender?

"A história da pizza começou aproximadamente no século VI a.C., quando povos do Mediterrâneo, como egípcios e gregos, inventaram a receita de uma espécie de pão árabe com uma massa plana, bem fina e em formato de disco.

O alimento tinha como ingredientes água e farinha de trigo. Acredita-se que, com o tempo, o referido pão foi adaptado por povos de outras culturas, como fenícios e romanos. Esses povos passaram a temperá-lo, cobrindo-o com óleos, ervas e verduras.

O pão que, no futuro, seria chamado de pizza somente chegou à Itália no século XVIII, mais especificamente à província de Nápoles, situada na região da Campânia, no sul do país. Inicialmente, o pão com cobertura era vendido na rua e conhecido como “prato dos pobres”, por ser barato.

Com o tempo, os italianos aprimoraram a receita, colocando coberturas ou recheios mais variados em cima da massa. Os primeiros sabores de pizzas da Itália foram mastunicola, que tinha manjerição, banha, queijo e pimenta, e cecinielli, com pedaços de peixe.

A pizzeria mais antiga do mundo chama-se Antica Pizzeria Port'Alba e foi inaugurada em 1738, em Nápoles, na Itália. O restaurante existe até hoje."





Massa Básica

Massa

Massa:

- 1 kg de Farinha Dona Maria para Pizza
- 600/630 ml de Água
- 25 gr de Sal
- 20g de Óleo/azeite.
- 3g de Fermento biológico fresco ou 1gr se for seco 1gr

Preparo:

1. Dissolva o fermento na água gelada.
2. Coloca a farinha aos poucos mexendo e incorporando com a água.
3. Coloca o sal até perceber que seja completamente absorvido pela massa.
4. Coloca o óleo até ficar completamente absorvido pela massa
5. Deixa descansar



Margherita

Pizza Marguerita

Ingredientes:

- Mussarela
- Folhas de Manjericao
- Molho de tomate
- Azeite

Preparo:

1. Abra a bola de massa de forma arredondada
2. coloque e espalhe o molho de tomate,coloque uma pitada de parmesão ralado fino,folhas de manjeriço,um fio de azeite e por último a mussarela.



Calabresa

Pizza Calabresa

Ingredientes:

- Molho de Tomate
- Mussarela
- Linguiça calabresa em fatias
- Azeite
- Cebola caramelizada

Cebola Caramelizada:

- 1 cebola roxa cortada em tiras finas
- ½ colher de açúcar
- 1 colher de manteiga
- ½ laranja (sumo)

Preparo Cebola:

1. Refogue a cebola na manteiga até ficar macia
2. Acrescente o açúcar e deixe caramelizar
3. Por fim, acrescente o sumo da laranja e deixe a cebola acabar o cozimento
4. Acerte sal e pimenta se quiser

Preparo Pizza:

abra a bola de massa de forma arredondada e espalhe o molho de tomate, coloque a mussarela, a calabresa e espalhe a cebola caramelizada.



Pepperoni

Pizza Pepperoni

Ingredientes:

- Fatias de Pepperoni
- Mussarela
- Molho de tomate

Preparo:

Abra a bola de massa de forma arredondada, coloque e espalhe o molho de tomate, coloque a muçarela e o peperoni leve ao forno até assar por igual.



Frango

Pizza de Frango

Ingredientes:

50g de molho de tomate rústico (feito com tomate pelado, sal, azeite e manjerição)

- 150g de frango cozido e desfiado
- 80g de milho-verde cozido (escorrido)
- 100g de muçarela ralada
- Refogado de cebola, alho e tomates para o frango
- Azeite extravirgem a gosto
- Salsinha fresca picada para finalizar
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo:

1. Tempere o frango desfiado com um fio de azeite, sal e pimenta-do-reino (opcionalmente, pode refogar com um pouco de alho e cebola e tomates para mais sabor).
2. Espalhe o molho de tomate sobre a massa da pizza, deixando as bordas livres.
3. Distribua a muçarela uniformemente sobre o molho.
4. Cubra com o frango desfiado e, em seguida, espalhe o milho.
5. Regue com um fio de azeite.
6. Leve ao forno bem quente (400 °C em forno a lenha ou o máximo do seu forno doméstico) até as bordas ficarem infladas e o queijo derretido.
7. Finalize com salsinha picada ao sair do forno.



Portuguesa

Pizza Portuguesa

Ingredientes:

- 150 g de molho de tomate caseiro ou rústico
- 150 g de muçarela ralada
- 80 g de presunto cozido em tiras ou cubos
- ½ cebola roxa ou branca, em rodelas finas
- 1 ovo cozido, cortado em rodelas
- 40 g de azeitonas pretas sem caroço (inteiras ou fatiadas)
- Milho-verde a gosto (opcional)
- Salsinha fresca picada, para finalizar
- Azeite extravirgem a gosto
- Sal e pimenta-do-reino (para temperar o frango, se usar)

Preparo:

1. Espalhe o molho de tomate sobre a massa aberta da pizza.
2. Cubra com a muçarela ralada.
3. Distribua o presunto e as rodelas de cebola.
4. Acrescente as rodelas de ovo cozido e as azeitonas.
5. Finalize com um fio de azeite e leve ao forno bem quente até o queijo derreter e a borda ficar dourada.
6. Ao sair do forno, polvilhe salsinha fresca picada por cima.



**Creme de Avelã
com morango**

Pizza de Creme Avelã com Morango

Ingredientes:

- 150 g de Nutella (ou creme de avelã de sua preferência)
- 8 morangos frescos, cortados em lâminas
- 1 banana em rodela finas
- 2 colheres de sopa de avelãs ou castanhas-de-caju tostadas e picadas
- Raspas de chocolate meio amargo (opcional)
- Açúcar de confeiteiro para finalizar

Preparo:

1. Asse previamente a massa da pizza doce até dourar levemente. Ela deve estar totalmente assada antes de receber a Nutella.
2. Espalhe a Nutella ainda quente, para facilitar a cremosidade e a aderência.
3. Disponha as lâminas de morango e as rodela de banana sobre a pizza.
4. Polvilhe as avelãs tostadas e picadas e, se desejar, as raspas de chocolate meio amargo para contraste.
5. Finalize com açúcar de confeiteiro peneirado e decore com um morango cortado.



**Creme de Avelã
com banana**

Pizza de Creme Avelã com Banana

Ingredientes:

- 200 g de doce de leite cremoso
- 2 a 3 bananas maduras (tipo nanica ou prata), cortadas em rodela
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo (ou cristal)
- 1 pitada de canela em pó
- Raspas de limão ou folhas de hortelã (opcional, para finalizar)
- Açúcar de confeiteiro para decorar (opcional)

Preparo:

1. Pré-asse a massa da pizza doce até que esteja quase pronta — bem douradinha, mas ainda macia.
2. Enquanto isso, em uma frigideira, derreta a manteiga e adicione o açúcar mascavo.
3. Acrescente as rodela de banana e salteie por 2 a 3 minutos, até ficarem levemente caramelizadas.
4. Retire a pizza do forno e espalhe o doce de leite generosamente sobre a base quente.
5. Disponha as bananas caramelizadas por cima e polvilhe com canela em pó.
6. Volte ao forno por mais 2 minutos, apenas para aquecer e integrar os sabores (opcional).
7. Finalize com açúcar de confeiteiro peneirado e, se desejar, raspas de limão ou hortelã fresca para dar um toque especial.



GRANDE MOINHO CEARENSE S.A.

FARINHA DE TRIGO
*Dona
Maria*®

     farinhadonamaria

 donamaria.com.br

 moinhocearense.com.br