

PIZZA COM CREMONT

POR CHEF VAVO



Chef
VAVO

A FOOD LOVER - CHEF DE COZINHA, MESTRE
DE CULINÁRIA E ARTES GASTRONÔMICAS,
PROFESSOR E CONSULTOR.

VAVOKRIECK.COM
HECKE.COM.BR



MASSA DA PIZZA DE FERMENTAÇÃO RÁPIDA

INGREDIENTES:

210 ml de cerveja morna

350 g de farinha de trigo

8 g de açúcar

5 g de sal

8 g de fermento biológico seco instantâneo

10 g de **azeite de oliva extravirgem Nucete**

MODO DE PREPARO:

Em uma tigela grande, adicione a cerveja morna e o sal, misturando até dissolver. Acrescente um pouco de farinha e o fermento, mexendo bem. Adicione o azeite de oliva e, aos poucos, incorpore o restante da farinha.

Transfira a massa para a bancada e sove por aproximadamente 15 minutos. Esse processo também pode ser feito na batedeira com gancho ou na máquina de pão. A massa deve ficar lisa e homogênea. Divida-a em 2 bolas, cubra com a própria tigela e deixe fermentar por cerca de 1 hora em temperatura ambiente.

Pré-aqueça o forno na temperatura máxima por, no mínimo, 30 minutos. Enfarinhe a bancada com semolina ou farinha de trigo, abra a massa com um rolo e transfira para uma forma. Adicione o molho, os ingredientes de sua preferência e leve ao forno bem quente até que as bordas fiquem douradas.

MOLHO PARA PIZZA

INGREDIENTES:

800 g de **tomates pelados Finíssima**

1 galho de manjeriço

Sal e pimenta-do-reino

Azeite de oliva extravirgem Nucete

Um dente de alho (opcional)

Um pedaço de cebola (opcional)

MODO DE PREPARO:

Para um molho mais rústico, coloque todos os ingredientes no processador e pulse até atingir a consistência desejada.

Para um molho mais fino, leve os ingredientes ao liquidificador e bata até obter a textura desejada.





PIZZA DOURADA

INGREDIENTES:

1 Receita de massa para pizza de fermentação rápida

120 g de molho para pizza

250 g de **mozzarella Capa Azul**

1 Cebola branca grande fatiada finamente

1 dente de alho amassado

Azeite de oliva extravirgem Nucete

150 g de **queijo Cremont**

Pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o forno na temperatura máxima. Leve uma frigideira ao fogo com um pouco de azeite de oliva e refogue a cebola até ficar macia e dourada, mexendo ocasionalmente. Reserve.

Abra a massa com a ajuda de um rolo no diâmetro desejado e transfira para uma fôrma. Em um pote pequeno, misture o alho com o restante do azeite e espalhe sobre a massa. Leve ao forno e asse até que as bordas comecem a dourar.

Retire do forno, adicione a mozzarella Capa Azul e distribua o Cremont por cima, juntamente com a cebola refogada e a pimenta-do-reino. Retorne ao forno até que os queijos derretam e comecem a gratinar.

PIZZA DE SALMÃO DEFUMADO E CREMONT

INGREDIENTES:

1 Receita de massa para pizza de fermentação rápida
120 g de molho para pizza
250 g de **mozzarella Capa Azul**
150 g de **queijo Cremont**
150 g de salmão defumado

Endro picado finamente
Suco de um limão siciliano espremido
Molho de raiz-forte
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o forno na temperatura máxima. Abra a massa com a ajuda de um rolo no diâmetro desejado e transfira para uma forma. Espalhe o molho para pizza, deixando cerca de 2 cm da borda livres.

Distribua o queijo mozzarella Capa Azul sobre a massa e, em seguida, espalhe o queijo Cremont por cima. Leve ao forno até que os queijos estejam derretidos e levemente dourados.

Enquanto a pizza assa, prepare um creme misturando o creme de leite, o endro picado, o suco de limão, o molho de raiz-forte, sal e pimenta. Reserve. Quando a pizza estiver pronta, adicione o salmão defumado em pedaços e faça “riscos” com o creme de endro e raiz-forte. Sirva imediatamente.





PIZZA DE FRANGO COM CREMONT

INGREDIENTES:

- 1 Receita de massa para pizza de fermentação rápida
- 120 g de molho para pizza
- 250 g de **mozzarella Capa Azul**
- 150 g de frango refogado com molho de tomate, porém sequinho
- 150 g de **queijo Cremont** em pedaços
- Orégano

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o forno na temperatura máxima. Abra a massa com a ajuda de um rolo no diâmetro desejado. Transfira a massa para uma fôrma e espalhe o molho para pizza, deixando cerca de 2 cm livres nas bordas.

Distribua o queijo mozzarella Capa Azul sobre o molho e, em seguida, o frango refogado. Por cima do frango, espalhe o queijo Cremont.

Leve a pizza ao forno e asse até que as bordas estejam douradas e crocantes.

CALZONE DE MILHO E CREMONT

INGREDIENTES:

1 Receita de massa para pizza de fermentação rápida
120 g de molho para pizza (mais um pouco para pincelar)
250 g de **mozzarella Capa Azul**
1 lata de **milho verde Finíssima**
50 g de **queijo parmesão ralado Capa Negra** + 20 g para finalização

Sal e pimenta-do-reino a gosto

**Azeite de oliva extravirgem
Nucete**

Orégano

150g de **queijo Cremont**

MODO DE PREPARO:

Abra a massa com a ajuda de um rolo no diâmetro desejado. Transfira-a para uma fôrma e espalhe o molho para pizza sobre metade da massa, deixando 2 cm da borda livre. A outra metade ficará sem molho, sendo usada para fechar o calzone.

Tempere o milho verde com o parmesão ralado, sal, pimenta-do-reino, orégano e azeite de oliva Nucete. Sobre a metade com molho, distribua metade do queijo mozzarella Capa Azul, em seguida espalhe o milho temperado. Acrescente o queijo Cremont e finalize com o restante da mozzarella Capa Azul.

Feche o calzone com a metade da massa sem molho, pressionando bem as bordas para selar. Se desejar, utilize um garfo para reforçar o fechamento ou faça um estilo “enroladinho”.

Pincelar o calzone com um pouco de molho de tomate e polvilhe o restante do parmesão ralado. Leve ao forno até que esteja completamente assado e dourado.





PIZZA 3 QUEIJOS

INGREDIENTES:

1 Receita de massa para pizza de fermentação rápida

120 g de molho para pizza

125 g de **mozzarella Capa Azul**

125 g de **queijo Cremont**

125 g de **queijo parmesão Capa Negra** ralado grosso

Orégano

Rapas de limão siciliano

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o forno na temperatura máxima. Abra a massa com a ajuda de um rolo no diâmetro desejado e transfira para uma forma. Espalhe o molho para pizza, deixando 2 centímetros da borda sem cobertura.

Distribua o queijo mozzarella Capa Azul, o queijo em pedaços e o queijo parmesão sobre o molho. Leve ao forno e asse até que a massa esteja dourada nas bordas e os queijos comecem a gratinar.

Retire do forno, polvilhe orégano e finalize com raspas de limão siciliano. Sirva imediatamente.

PIZZA TUNA MELT COM CREMONT

INGREDIENTES:

1 Receita de massa para pizza de fermentação rápida

120 g de molho para pizza

250 g de **mozzarella Capa Azul**

150 g de **queijo Cremont**

1 lata de atum em óleo vegetal

2 tomates italianos fatiados

Orégano

Azeite de oliva extravirgem Nucete

MODO DE PREPARO:

Abra a massa com a ajuda de um rolo no diâmetro desejado. Transfira a massa para uma fôrma e espalhe o molho para pizza, deixando 2 centímetros da borda livres.

Distribua o atum sobre o molho, espalhando bem, e cubra com o queijo Cremont em pedaços pequenos. Sobre o Cremont, acomode as fatias de tomate e, por fim, a mozzarella Capa Azul.

Leve ao forno até que a borda esteja dourada e a pizza completamente assada. Ao retirar do forno, polvilhe orégano e finalize com um fio de azeite de oliva Nucete.





PIZZA CAPRESE

INGREDIENTES:

1 Receita de massa para pizza de fermentação rápida

120 g de molho para pizza

250 g de **queijo Cremont** em pedaços

50 g de **azeitonas pretas Nucete**

100 g de tomates cereja cortados pela metade

Manjeriçã fresco ou molho pesto

Sal e pimenta-do-reino moída na hora

Azeite de oliva extravirgem Nucete

MODO DE PREPARO:

Abra a massa com a ajuda de um rolo no diâmetro desejado. Transfira a massa para uma fôrma e espalhe o molho para pizza, deixando 2 centímetros da borda livres.

Distribua uniformemente o queijo Cremont, as azeitonas Nucete e os tomates-cereja. Tempere com sal e pimenta-do-reino moída na hora e regue com azeite de oliva Nucete.

Leve ao forno até que as bordas estejam douradas e a pizza completamente assada. Finalize com folhas de manjeriçã fresco ou pequenas colheradas de molho pesto.

PIZZA CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES:

1 Receita de massa para pizza de fermentação rápida
250 g de **queijo Cremont** em fatias finas
50 g de açúcar
½ xícara de geleia de frutas vermelhas
½ xícara de gotas de chocolate branco

Para a Farofa

40 g de **manteiga extra Finíssima com sal**
40 g de farinha de trigo
50 g de açúcar refinado
1 colher de sopa de açúcar mascavo (opcional)
1 colher de chá de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO:

Abra a massa com a ajuda de um rolo no diâmetro desejado. Transfira a massa para uma fôrma e espalhe o queijo Cremont, deixando 2 cm da borda livres. Polvilhe com 50 g de açúcar refinado.

Se a geleia de frutas estiver muito densa, aqueça-a no micro-ondas em intervalos de 5 segundos até ficar fácil de mexer. Espalhe a geleia uniformemente sobre o queijo, criando desenhos, e finalize com gotas de chocolate por cima.

Para a farofa, misture o extrato de baunilha à manteiga derretida. Em uma tigela separada, combine a farinha e os açúcares. Adicione a mistura de manteiga e mexa até obter uma farofa grossa. Polvilhe a farofa uniformemente sobre a pizza.

Leve ao forno e asse até que as bordas e a farofa estejam douradas e a pizza completamente assada.

