

FESTIVAL DO PÃO

e Sabores

Chef: JUAN BERTONI
Receita: FUGAZZA DE CEBOLA



MASSA:

Classificação	Massa de pizza com levain.
Temperatura/ Tempo	250° C / 3 min.
Rendimento	36 mini pizzas - 50g cada

Insumos necessários:

Insumos	Quantidade (gramas)	Quantidade (%)
Farinha de trigo	1 kg	100%
Levain (fermento natural)	300 g	30%
Sal refinado	20 g	2%
Azeite	50 ml	5%
Água gelada	600 ml	60%
Açúcar	5g	0,5%
Fermento biológico fresco (opcional)	5g	0,5%

Procedimentos Operacionais:

1. Peneirar e pesar insumos;
2. Misturar um pouco de água da receita com o levain e o açúcar
3. Acrescentar e mistura a farinha, acrescentar água aos poucos,
4. Sovar a massa até ficar lisa e enxuta misturar o sal e o azeite, finalizar a sova,
5. Cobrir a massa e deixar descansar +/- 60 min.
6. Dividir em tamanhos desejados, bolear cobrir com film fermentar +/- 6 h.
7. Esticar a massa com as pontas dos dedos e a palma da mão, na espessura desejada, espalhar com o pincel o molho sobre a massa, pré assar por 2 min.
8. Cobrir a massa com molho o os ingredientes desejados;
9. Levar ao forno pré-aquecido a 250°

Obs.: Se fizer a massa fina vai direto ao forno com a cobertura.

REFOGADO DE CEBOLA:

Características de identidade do produto

Classificação/Designação	Cobertura para fugazza, pizza, focaccia, etc.
Tipo de Processamento	Manual
Finalidade	Diversos

Material Necessário

Fogão	-
Bancada de inox	Para manipulação
Utensílios	Colher, panela, frigideira, etc.
Balança analítica	Para pesar insumos

Insumos necessários

Insumos	Quantidade para:	Observações
Cebola em fatias finas	1 kg	
Alho picado	4 dentes	
Manteiga sem sal	100 g	
Toucinho picado	100 g	
Sal	A gosto	
Orégano	1 colher de sobremesa	
Tomate cocasse	1 unidade	Opcional
Mussarela ralada	300 g	
Queijo Gruyère	100 g	
Azeite	A gosto	Para regar na saída do forno

Procedimentos Operacionais:

1- Pesar insumos.
2- Refogar no toucinho e na manteiga, a cebola, é o alho,
3- Acrescentar o orégano, e o sal a gosto – deixar apurar por +/- 2 min. reservar,
Montagem para a Fugazza
1- Usar massa de pizza – abrir com espessura de ½ cm;
2- Após pré assar a massa, cobrir com o refogado de cebola – espalhar a mussarela e o queijo.
3- Assar em forno pré-aquecido, retirar e regar com azeite.

Contato do Chef Juan Bertoni: juanbertoni@gmail.com

Realização:



Patrocínio Master:



Patrocínio:



Organização:



Apoio:

