

# FESTIVAL DO PÃO

## e Sabores

**Chef: ANDERSON VENTURA**

**Receita: PIZZAPAN**

### **MASSA:**

250gr de farinha de trigo

5gr de sal

10gr de o'tentic origin

10gr de azeite extra virgem

175gr de água

### **RECHEIO:**

100gr de queijo provolone

50gr de tomate cereja

10gr de alecrim fresco

Sal grosso a gosto

### **MODO DE PREPARO:**

- Bater todos os ingredientes da massa até homogeneizar.
- Colocar a massa em aro untado com azeite e deixar fermentar por 30 minutos.
- Colocar o recheio e levar para fermentar por mais 30 minutos aproximadamente.
- Assar em forno a 220gr por cerca de 20 minutos.

Realização:



Patrocínio Master:



Patrocínio:



Organização:



Apoio:

