Pizza Frita – Fogazza

Tempo de preparo

180 minutos

Rendimento

69 unidades

Sobre a Receita

A Pizza Frita, também conhecida como Fogazza, é uma deliciosa variação da tradicional pizza, onde a massa é recheada, fechada e frita até ficar dourada e crocante. O resultado é uma massa leve e crocante por fora, com um recheio quente e saboroso por dentro. Ideal para ser servida como lanche ou aperitivo, a Pizza Frita é uma verdadeira tentação para os amantes de pizza.

A origem da Pizza Frita remonta à Itália, mais especificamente à região de Nápoles, onde é conhecida como "pizza fritta". Esta iguaria surgiu como uma alternativa econômica à pizza tradicional, especialmente durante os períodos de escassez de ingredientes. A técnica de fritar a massa permitia que as pizzarias utilizassem menos combustível, tornando a produção mais barata. No Brasil, a Pizza Frita ganhou o nome de Fogazza e se tornou popular em festas e eventos, sendo apreciada por seu sabor único e textura crocante.

- Versatilidade: Pode ser servida em diversas ocasiões, desde festas de aniversário até eventos corporativos, ampliando seu potencial.
- Rendimento: Com um rendimento de 69 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- Tempo de Preparo: Relativamente rápido, com 3 horas de preparo, permitindo uma boa rotatividade na produção.

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza - 5 kg

Sal - 0,13 kg

Açúcar - 0,1 kg

Fermento biológico seco - 0,01 kg

Azeite Extra Virgem - 0,1 kg

Água - 3 kg