

Bom Princípio®

• RECEITUÁRIO DE •

PIZZAS



• RECEITUÁRIO DE •
PIZZAS



• Tudo começa em pizza! •

De origem controversa, e autores desconhecidos a Pizza surge no mundo cerca de 6000 anos atrás. Segundo estudos arqueológicos, os egípcios faziam pães rudimentares com formato muito semelhante aos da atual iguaria. Já na Grécia, historiadores afirmam que no mesmo período histórico, os gregos faziam massas fermentadas a base de trigo, arroz e grão de bico. Em 3000 anos atrás, os Fenícios cobriam seus pães com carnes e cebola, hábito muito comum também entre os turcos mulçumanos na era medieval.

Com as cruzadas a todo o vapor, intensificou-se o intercâmbio de valores, ingredientes e costumes por todo o oriente e Europa, e em meio aos movimentos dos templários a “pizza primitiva” desembarcou em Nápoles-Itália, onde encantou não só os populares que teriam seus hábitos alimentares totalmente transformados com a chegada da novidade, mas também a nobreza que teve papel fundamental na disseminação global da, hoje mundialmente conhecida, Pizza.

Massa de pizza

Fina, grossa, pão, napolitana, redonda, quadrada, em metro ou oval, a massa da pizza vai variar de espessura, consistência e formato conforme o gosto de cada um ou da experiência que se deseja ao comer essa delícia. A seguir iremos lhe passar uma massa incrível para usar como base da sua pizza.

- 1kg de farinha de trigo;
- 30g de fermento;
- 2 ovos;
- 50g de margarina;
- 20g de sal;
- Água ao ponto.

(levemente aquecida, na temperatura da sua pele)



Em um pote coloque um pouco de água, fermento e uma pitada de farinha. Deixe descansar por cerca de 10 min para acordar o fermento.

Em uma vasilha maior coloque a farinha, o sal, a água, os ovos e mexa um pouco somente para misturar brevemente os secos e os líquidos.

Em seguida junte o restante dos ingredientes e o fermento, sove a massa até que ela fique lisa e elástica. Cubra com um plástico e deixe descansar por uma hora ou até dobrar de tamanho.

Após a fermentação, divida a massa em partes iguais, o peso de cada parte de massa vai depender da espessura de massa que você quer. Para uma forma de pizza de 25cm de diâmetro você pode separar: 200g de para uma massa bem fina, 250g para uma massa mais grossa e 300g para poder rechear a borda. Enfarinhe uma bancada e com a ajuda de um rolo, abra a massa e coloque em uma forma com um pouquinho de farinha polvilhada, cubra com molho de tomates e os recheios que você quiser. Asse até que as bordas estejam douradas e o queijo derretido.

• SUGESTÃO DE SABORES •

PIZZAS

salgadas

As pizzas salgadas são assadas já com recheio sobre a massa, as geleias gourmet da Bom Princípio Alimentos aguentam breves períodos de tempo no forno, porém o resultado fica ainda melhor quando elas são aplicadas após o forno.

PIZZA

de filé com morangos

- Filé refogado com alho poró;
- Muçarela;
- Queijo gorgonzola;
- Geleia de morangos com pimenta Bom Princípio;
- Lâminas de morangos;
- Manjerição para decorar.



PIZZA

de linguiça artesanal com cebola caramelizada

- Geleia de cebola caramelizada Bom Princípio;
- Linguiça artesanal picada e frita;
- Muçarela;
- Provolone;
- Requeijão.



• SUGESTÃO DE SABORES •

PIZZAS

salgadas

PIZZA

de bacon e abacaxi
com pimenta

- Bacon em cubos bem frito;
- Queijo muçarela;
- Requeijão;
- Cebola roxa em rodela;
- Geleia de abacaxi com pimenta Bom Princípio.



PIZZA

de peperoni com
geleia de alho

- Peperoni;
- Muçarela;
- Gorgonzola;
- Nozes chilenas Bom Princípio;
- Requeijão;
- Geleia de alho caramelizado Bom Princípio.



• SUGESTÃO DE SABORES •

PIZZAS

doces

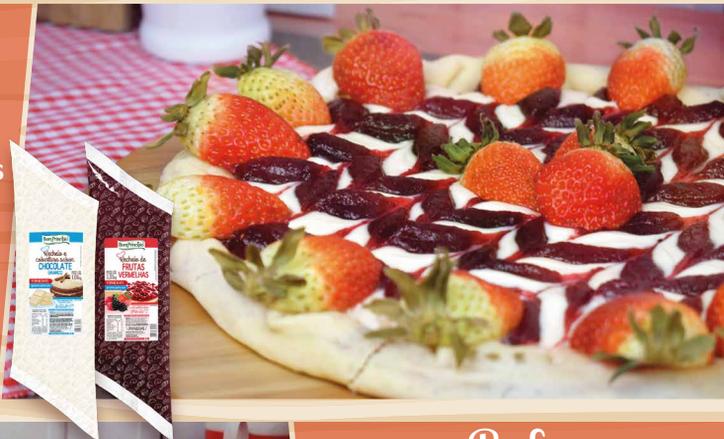
As pizzas doces são repletas de gostosura. Todos os recheios levam açúcar, que é um ingrediente muito sensível ao calor extremo que os fornos de pizzas atingem. Por essa razão indicamos pré-assar as massas das pizzas antes de rechear com coberturas doces e aplicar o recheio com a massa ainda quente.

Dica muito importante: para que a massa não infle no centro, você pode fazer pequenos furos com um garfo ou por um pouquinho de queijo muçarela ralado.

PIZZA

de cheese cake

- Recheio de frutas vermelhas Bom Princípio;
- Recheio e cobertura de chocolate branco Bom Princípio;
- Morangos para decorar.



Rafa

PIZZA

- Recheio e cobertura de chocolate branco Bom Princípio;
- Recheio e cobertura de chocolate branco com avelã Bom Princípio;
- Pasta de fruta de coco Bom Princípio;
- Coco ralado seco ou lascas de coco desidratadas.

• SUGESTÃO DE SABORES •

PIZZAS

doces

Kider PIZZA

- Recheio e cobertura de chocolate ao leite Bom Princípio;
- Recheio e cobertura de chocolate branco Bom Princípio;
- Confeitos de chocolate coloridos.



PIZZA

de amendochoco

- Recheio e cobertura de chocolate ao leite Bom Princípio;
- Creme de amendoim cremoso Bom Princípio;
- Paçoca rolha esfarelada.

• SUGESTÃO DE SABORES •

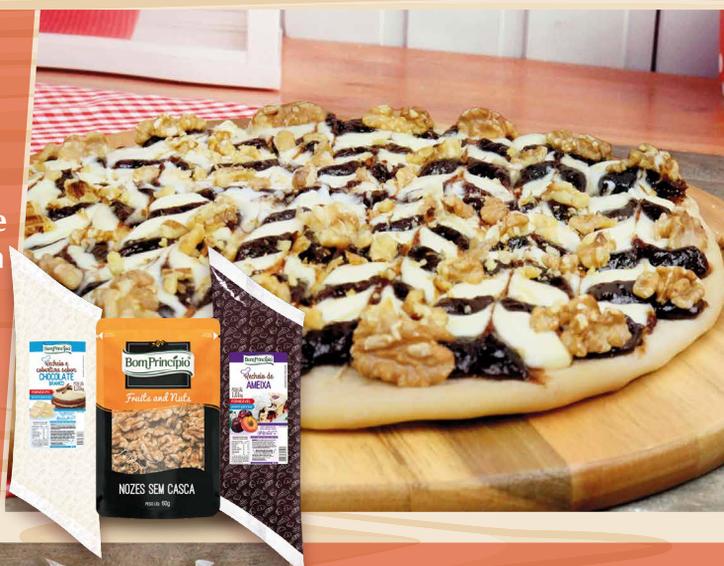
PIZZAS

doces

PIZZA

Da velha

- Recheio e cobertura de chocolate branco Bom Princípio;
- Recheio de ameixa Bom Princípio;
- Nozes chilenas Bom Princípio.



PIZZA

de biscoito e creme

- Recheio e cobertura de chocolate branco com cookies Bom Princípio;
- Recheio e cobertura de chocolate ao leite Bom Princípio;
- Biscoitos de chocolate com recheio de chocolate branco.

• SUGESTÃO DE SABORES •

PIZZAS

doces

PIZZA

Sansa

- Recheio e cobertura de chocolate com avelã Bom Princípio;
- Pasta de fruta de morango Bom Princípio;
- Morangos picados para decorar.



PIZZA

de abacaxi e choco branco

- Recheio e cobertura de chocolate branco Bom Princípio;
- Pasta de fruta de abacaxi Bom Princípio;
- Canela em pó.



• SUGESTÃO DE SABORES •

PIZZAS

doces

PIZZA

Charges

- Recheio e cobertura de chocolate ao leite Bom Princípio;
- Doce de leite mais consistente Bom Princípio;
- Creme de amendoim cremoso Bom Princípio;
- Amendoim torrado e salgado.



PIZZA

Prestígia

- Recheio e cobertura de chocolate ao leite Bom Princípio;
- Pasta de fruta de coco Bom Princípio.





Bom Príncipe[®]

 /bomprincípioalimento

 @bomprincípioalimentos

 bomprincípioalimentos.com.br

 Bom Príncipe Alimentos

 (51) 3181.0026 | (51) 99786.3276

 Rua da Emancipação, 2187 - Industrial | Tupandi/RS