

Na Cozinha  
com   
PINGUIM

#carolnacozinhaacomfiospinguin

TUDO ACABA EM PIZZA,  
QUE DELÍCIA!





## MINI PIZZA

POR CAROL RIBAS DO @CAROL NA COZINHA PARA ATELIÊ PINGUIN

Nossa querida cozinheira e parceira Carol Ribas colocou a mão na massa de novo! Confira a receita de uma deliciosa Pizza caseira com direito a muito azeite e manjeriço fresco. AH! E quando fizer, nos marque em uma imagem nas redes sociais pois amamos ver as receitas de crochê e de comer feitas por vocês <3

Feito com amor, na cozinha com Pinguin





## ○ TEMPO TOTAL DE PREPARO

3h

## ○ RENDIMENTO

Cerca de 4 discos médios

## ○ INGREDIENTES

500g de farinha

6g de fermento seco ou 12g de fermento fresco para pão

1 xícara de chá de água

3 colheres de sopa de azeite

1 colher de sopa de sal

50g de farinha de semolina para abrir

## ○ MODO DE PREPARO

- Num bow ou na mesa limpa, misture todos os ingredientes menos o sal.

- Acrescente o sal e sove bem a massa até ficar lisa e homogênea.

- Cubra com um pano e leve para descansar por 1 ou 2 horas ou até dobrar de tamanho.

- Divida a massa em 4, faça bolas, deixe descansar por mais 30 min.

- Polvilhe a bancada com farinha de semolina e abra a massa, transfira para uma assadeira, coloque o molho, o recheio da sua preferência e leve para assar no forno pré-aquecido no máximo possível.

- Você pode só pré-assar as massas com molho, para rechear e assar depois.

OBS.: Os discos podem ser congelados por 90 dias.

Prontinho!

*#carolnacozinhamfiospinguin*

hummor! ♡



com amor

PINGOIN

 **PARAMOUNT**  
TÊXTEIS

Avenida Eusébio Matoso, 1.375 - 3º andar  
CEP 05423-905 - Butantã  
São Paulo - SP - Brasil  
[www.pinguin.com.br](http://www.pinguin.com.br)

    [fiaspinguin](https://www.instagram.com/fiaspinguin)

**SAC 0800 0123777**  
Segunda a sexta  
das 9h às 18h

**Para mercados internacionais**  
+55 51 3452-8774  
[export@paramount.com.br](mailto:export@paramount.com.br)