



## Pizza de Muçarela

### Caldo de Frango

Grau de Dificuldade: **Médio**

Rendimento: **2 porções**

### *Ingredientes*

#### Para a massa:

- 250 g de farinha de trigo
- **120 ml de Caldo de Frango Battuto's diluído (40 ml de caldo + 80 ml de água morna)**
- 20 ml de azeite (2 colheres de sopa)
- 5 g de sal (1 colher de chá)
- 5 g de açúcar (1 colher de chá)
- 3 g de fermento biológico seco (1 colher de chá)

#### Para o molho:

- 400 g de tomates maduros picados (cerca de 3 unidades)
- 50 g de cebola picada (1/2 unidade média)
- 6 g de alho picado (2 dentes)
- 10 ml de azeite (1 colher de sopa)
- **60 ml de Caldo de Frango Battuto's diluído (20 ml de caldo + 40 ml de água)**
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 5 g de manjericão fresco (opcional)

#### Para a cobertura:

- 200 g de muçarela fatiada
- 100 g de tomate em rodela (1 unidade)
- 1 g de orégano (1 colher de chá)
- 5 ml de azeite (1 fio) para finalizar

### *Modo de Preparo*

#### Massa:

- Em uma tigela, misture a farinha, o sal e o açúcar.
- Dissolva o fermento no Caldo Battuto's diluído morno.
- Adicione a mistura líquida aos ingredientes secos e junte o azeite.
- Amasse por cerca de 10 minutos, até a massa ficar lisa e elástica.
- Cubra com um pano e deixe descansar por 40 minutos, ou até dobrar de volume.

#### Molho:

- Aqueça o azeite em uma panela e refogue a cebola e o alho.
- Adicione os tomates e cozinhe até desmancharem.
- Junte o Caldo Battuto's diluído, mexendo até incorporar bem.
- Cozinhe em fogo baixo por cerca de 10 minutos, até o molho encorpar.
- Tempere com sal, pimenta e finalize com manjericão fresco.

#### Monte e Asse:

- Divida a massa em duas partes e abra os discos.
- Espalhe o molho, adicione a muçarela e as rodela de tomate.
- Polvilhe orégano, regue com azeite e leve ao forno pre-aquecido a 220 °C por 15 a 20 minutos, até dourar.