



PIZZETTAS DE NUTELLA®

Pizza / Sanduíches | Vegetariana | Almoço | 60 aniversário

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🍳🍳🍳

Para 8 focaccias pequenas

INGREDIENTES

280g de farinha
6g de sal
32ml de azeite
8g de levedura de cerveja
170ml de água morna
120g de Nutella®

PREPARAÇÃO (2h 30min)

Dissolva a levedura em água morna.

Na tigela de um robô de cozinha equipado com o acessório para amassar, deite a farinha, o azeite e o sal. Depois, adicione a água e amasse a mistura durante pelo

menos sete minutos, até obter uma massa homogénea.

Na mesma tigela, cubra a massa com um pano húmido e deixe-a arrefecer no frigorífico durante duas horas.

Transcorrido esse tempo, amasse suavemente para libertar o excesso de gás. Estenda-a em forma de retângulo em cima de uma tabuleiro de forno e volte a cobri-la com um pano.

Deixe-a repousar mais uma hora.

Pré-aqueça o forno a 220 °C e coza-a durante 20 minutos.

Decore as pizzettas com Nutella®.
