



Farinha de Trigo
Maria Inês Pizza

Praticidade e qualidade
para quem ama fazer
uma pizza perfeita.

indicada
para massas de:

- Pizza
- Calzone
- Focaccia

FARINHA DE TRIGO TIPO 1
ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO



MARIA INÊS
Pizza



5kg
PESO LÍQUIDO

FARINHA DE TRIGO TIPO 1
ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

MARIA INÊS
Pizza



1kg
PESO LÍQUIDO

diferenciais
para quem busca:

- Fácil manuseio
- Massa extensível - fácil de esticar
- Não encolhe durante o assamento
- Disco de pizza mais uniforme
- Coloração mais clara



FARINHA DE TRIGO

MARIA INÊS





Receita

DO DIA

Calzone

Ingredientes

- 10 kg de Farinha de Trigo Maria Inês pizza
- 2 kg de Manteiga ou margarina
- 50g de fermento seco biológico
- 600g de açúcar
- 200g de sal
- 10 ovos

Modo de Preparo

1) Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Abra os discos de massa.

2) Para a montagem, passe o molho de tomate sobre o disco, deixando uma borda de 2 cm. Polvilhe orégano, recheie-o e dobre a metade da massa sobre o recheio.

3) Como um grande pastel enrole e aperte as bordas, fazendo pequenas pregas para fechar.

4) Pincele a gema e o molho de tomate. Polvilhe queijo ralado, orégano e ou Gergelim e leve para assar no forno a lastro 180°C por mais ou menos 15 a 20 minutos.

 [farinhamariaines.com.br](https://www.facebook.com/farinhamariaines.com.br)

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

 [farinhadetrigomariaines](https://www.facebook.com/farinhadetrigomariaines)



FARINHA DE TRIGO

MARIA INÊS

DAR SABOR A SEU DIA É A NOSSA RECEITA

Receita

DO DIA



Focaccia

Ingredientes

- 1 Kg de Farinha de Trigo Maria Inês Pizza
- 1 sache de fermento biológico
- 1 colher rasa de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 600ml de água morna

Modo de Preparo

- 1) Misture bem todos os ingredientes secos e acrescente aos poucos os 600ml de água morna.
- 2) Deixe a massa descansar por 40 minutos.
- 3) Regue uma forma com bastante azeite de oliva e coloque a massa. Finalize com sal grosso e alecrim a gosto.
- 4) Asse em forno preaquecido durante 30 minutos à 200 graus

 farinhamariaines.com.br

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

 [farinhadetrigomariaines](https://www.facebook.com/farinhadetrigomariaines)



FARINHA DE TRIGO

MARIA INÊS

DAR SABOR A SEU DIA É A NOSSA RECEITA