I'm not a robot

Atualizado em: Abr 09, 2025 Assistente Pierre Encontre o lugar ideal com o assistente Pierre Segundo o chef Geanderson Bertoldi dos Santos, a pizza é um dos pratos mais amados no mundo, e ter uma massa fresca e pronta para usar pode fazer toda a diferença na qualidade final da sua pizza. No entanto, conservar a massa de pizza adequadamente pode ser um desafio. Seja para uso doméstico ou em uma pizzaria, entender as melhores técnicas de conservação é crucial para garantir que a massa mantenha sua textura e sabor. Neste artigo, exploraremos algumas das técnicas mais eficazes para conservar a massa de pizza.Leia para saber mais!Como armazenar massa de pizza na geladeira? Armazenar a massa de pizza na geladeira é uma técnica simples e eficaz que pode manter a massa fresca por até três dias. Para fazer isso, após preparar a massa e deixá-la fermentar, você deve envolvê-la firmemente em filme plástico ou colocá-la em um recipiente hermético. Isso evita que a massa seque e forme uma crosta indesejada.Conforme aponta o entendedor do tema, Geanderson Bertoldi dos Santos, antes de usar a massa, é importante deixá-la retornar à temperatura ambiente. Isso pode levar cerca de 30 minutos a uma hora. A massa fria é mais difícil de esticar e trabalhar, então deixar ela aquecer um pouco torna o processo mais fácil e melhora o resultado. Além disso, a fermentação lenta na geladeira pode desenvolver sabores mais complexos na massa, proporcionando uma pizza ainda mais deliciosa.Qual é a melhor forma de congelar a massa de pizza?Congelar a massa de pizza é uma ótima maneira de conservá-la por um período mais longo, até três meses. Para congelar a massa, primeiro você deve deixá-la fermentar completamente. Em seguida, divida a massa em porções individuais, dependendo do tamanho da pizza que você deseja fazer. Cada porção deve ser bem envolvida em filme plástico e, de preferência, colocada em um saco plástico próprio para congelamento.Quando for utilizar a massa congelada, retire-a do freezer e deixe-a descongelar na geladeira por 12 a 24 horas. Depois disso, deixe-a chegar à temperatura ambiente antes de esticar e assar. Congelar a massa adequadamente garante que ela mantenha sua estrutura e sabor, facilitando a preparação de pizzas deliciosas a qualquer momento, como aponta Geanderson Bertoldi dos Santos, chef premiado pela revista Panificação Brasileira por cinco vezes consecutivas.Como conservar massa de pizza pré-assada?Outra técnica eficaz é pré-assar a massa antes de armazená-la. Essa abordagem é útil para quem gosta de preparar pizza rapidamente. Para fazer isso, estique a massa e asse-a em um forno pré-aquecido a 200 graus Celsius por cerca de 5 a 7 minutos, ou até que comece a dourar levemente. Certifique-se de que a massa esteja completamente fria antes de armazená-la.Como destaca Geanderson Bertoldi dos Santos, expert no tema, a massa pré-assada pode ser armazenada na geladeira por até uma semana ou congelada por até três meses. Envolva cada base de pizza pré-assada em filme plástico e, em seguida, coloque-as em um saco plástico para evitar queimaduras de congelamento. Quando estiver pronto para fazer pizza, basta adicionar os ingredientes desejados e assar até que estejam completamente cozidos e o queijo derretido. Essa técnica economiza tempo e garante que você tenha uma base de pizza pronta sempre que precisar.Técnicas segurasEm resumo, conservar a massa de pizza adequadamente é essencial para garantir pizzas frescas e deliciosas, sempre que desejar. Armazenar na geladeira, congelar ou pré-assar são técnicas eficazes que atendem a diferentes necessidades e tempos de preparo. Com esses métodos, você pode desfrutar da conveniência e do sabor autêntico da massa de pizza feita em casa, sem comprometer a qualidade. Baixe em PDF Baixe em PDF Congelar pizza é uma ótima forma de guardar uma receita pronta para outra hora. Embale cada pedaço de pizza individualmente e congele as fatias por até dois meses. Você também pode congelar a pizza crua! Faça a massa antes e congele-a sozinha por até dois meses. Se preferir, você pode pré-assar a massa e colocar o recheio para fazer uma receita pronta congelada, igual às que compramos no mercado. Coloque a pizza pré-pronta no congelador e deixe por três meses, no máximo. 1 Corte a pizza em fatias individuais, se precisar. Se sobrou muita pizza, corte-a em fatias individuais usando um cortador. Pule esse passo se só tiver uma fatia para congelar. Muitas pizzas já vêm pré-cortadas, mas ainda ficam presas pela massa em algum ponto. Você terá que separar as fatias umas das outras. 2 Embale cada fatia com filme plástico. Rasgue um pedaço de filme plástico e coloque em cima da mesa ou balcão. Ponha a fatia de pizza sobre o filme, bem no meio dele. Dobre as bordas para dentro para cobrir a pizza por inteiro. Faça isso com todas as fatias. 3 Enrole cada fatia no papel-alumínio ou papel-manteiga para não grudar. Os filmes plásticos costumam grudar em tudo, então você precisa criar uma barreira ao redor deles. Rasgue um pedaço de papel-alumínio ou papel-manteiga e enrole em volta de cada fatia de pizza. Se não tiver papel-alumínio ou manteiga, use papel comum ou especial para doces. 4 Coloque as fatias de pizza dentro de um saco plástico para congelador e coloque uma etiqueta. Você pode colocar mais de uma fatia de pizza dentro do saco plástico, contanto que ele tenha espaço para isso. Se não tiver nenhum saco plástico para congelar alimentos, use um pote que possa ir ao congelador. Anote a data que congelou a pizza no saco plástico ou no pote com uma caneta piloto. Se não quiser estragar o pote plástico, escreva a data em um pedaço de fita adesiva e coloque nele. 5 Congele a pizza por, no máximo, dois meses. Abra um pouco de espaço no seu congelador e coloque as fatias de pizza lá. Deixe a pizza no freezer até a hora que quiser comê-la. Ela vai se manter fresca por até dois meses. 6 Descongele a pizza na geladeira por duas a três horas e depois asse. Quando quiser comer a pizza, tire-a do congelador e desembale. Deixe descongelar em um prato na geladeira por duas a três horas. Asse-a no forno preaquecido a 180 ºC por cinco minutos. Você pode descongelar e assar a pizza no micro-ondas, mas ela não vai ficar com aquele sabor de recém-assada. Se quiser a pizza bem assada, deixe-a no forno por 12 a 15 minutos a 190 ºC.[1] Publicidade 1 Prepare a massa de pizza e a abra seguindo a receita. Faça a massa de pizza primeiro seguindo uma receita. Depois, abra a massa e dê o formato que preferir. 2 Coloque a massa em uma assadeira redonda. Se tiver uma assadeira para pizza, é melhor. Se for fazer uma pizza pequena, pode usar uma forma de fundo removível (para tortas e bolos). Basta achar uma forma que seja do mesmo tamanho que sua pizza. Abra o prendedor lateral e pegue o fundo da forma. 3 Asse a massa por quatro ou cinco minutos a 230 ºC. Preaqueça o forno a 230 ºC. Coloque a massa em uma forma redonda, caso não tenha feito isso ainda, e leve-a ao forno. Asse a pizza por quatro a cinco minutos ou até que a massa fique mais alta e seca.[2] Não ponha o recheio e nem asse a massa até o final. Você vai terminar de assar a massa quando for comê-la. Pré-assar a massa é o segredo para que ela não fique mole na hora de descongelar e preparar. 4 Tire a massa do forno, deixe esfriar e ponha o recheio. Assim que a massa estiver crescida e seca, tire-a do forno. Deixe esfriar até chegar na temperatura ambiente. Ponha os recheios que quiser, como molho de tomate, queijo, tomate, orégano e etc.[3] O tempo que vai levar para a pizza esfriar dependerá do tamanho dela e da temperatura da sua cozinha. No mais, vai demorar de 10 a 15 minutos. Não tire a massa da assadeira. Você vai congelá-la na assadeira. 5 Enrole a pizza em uma camada de filme plástico e uma de papel-alumínio. Enrole a pizza com o a quantidade de filme plástico que precisar para cobri-la por inteiro. Depois, enrole-a com papel-alumínio. Use a quantidade que precisar de alumínio para cobrir a pizza toda. Essa camada dupla de proteção impede queimaduras de gelo que ocorrem dentro do congelador.[4] Se não tiver papel-alumínio, use duas camadas de filme plástico.[5] 6 Coloque a pizza no freezer e consuma dentro de três meses. Abra espaço suficiente no seu congelador para a pizza caber lá dentro. Ponha a pizza reta. Feche a porta do freezer e deixe a pizza congelar por algumas horas.[6] Anote a data que congelou a pizza na embalagem usando uma caneta piloto. Isso ajuda você a saber quanto tempo ela ficou no congelador. O sabor da pizza ficará melhor se você a consumir dentro de dois meses, mas ela pode ficar no freezer por até três meses.[7] 7 Asse a pizza em um forno preaquecido a 260 ºC por 10 minutos. Ligue o forno e deixe-o esquentar até chegar em 260 ºC. Tire a pizza do congelador e remova o filme plástico e o papel-alumínio. Mantendo a pizza na assadeira, leve-a ao forno. Feche o forno e deixe a pizza assar por 10 minutos ou até que o queijo derreta.[8] Não é necessário descongelar a pizza primeiro. Publicidade 1 Prepare a massa da pizza e a deixe fermentar, se precisar. Você pode usar esse método para congelar bolas ou discos de massa de pizza crua. Se a sua receita pedir para você fazer uma primeira fermentação e uma segunda também, faça apenas a primeira e pule a segunda.[9] 2 Abra a massa como preferir. Você pode deixá-la enrolada em uma bola ou abri-la em um disco. Isso fica a seu critério. A bola é mais fácil de guardar, mas o disco diminui o trabalho depois.[10] Você pode dividir a massa em porções menores para fazer minipizzas. Isso facilita a armazenagem. 3 Polvilhe farinha na massa. Jogue a bola de massa de um lado para o outro em uma tigela com farinha. Se você a abriu em um disco, polvilhe a parte de cima com farinha, vire e faça o mesmo na parte de baixo. Isso é importante porque não deixará a massa grudar depois.[11] 4 Congele a massa em uma assadeira forrada com papel-manteiga. Coloque a massa em uma assadeira forrada com papel-manteiga e leve ao congelador. Não se preocupe em cobrir a assadeira. Esse é apenas o primeiro congelamento. Você vai transferir a massa para um saco plástico quando ela estiver congelada.[12] Quanto tempo vai levar para a massa congelar depende do formato. Se você deixou em bola, vai demorar mais do que um disco. 5 Ponha a massa em um pote seguro para ir ao congelador. Agora, a massa está pronta para ir ao freezer. Coloque as bolas ou discos congelados em um saco plástico grande, feito para congelar alimentos. Se você fez discos grandes de pizza, talvez seja mais fácil embalá-los com duas camadas de filme plástico.[13] 6 Use a massa dentro de dois meses. Abra espaço no seu freezer e ponha a massa lá. Se você fez um disco, ele precisa ficar reto em uma área plana do congelador. Não coloque nada sobre a pizza.[14] Anote a data no saco ou filme plástico que usar para embalar a pizza. Isso ajuda você a saber quanto tempo a pizza ficou no congelador. 7 Descongele a massa antes de usar. Você pode descongelá-la na geladeira por 10 a 12 horas ou deixar na pia, em temperatura ambiente, por uma hora ou uma hora e meia.[15] O tempo que ela vai levar para descongelar dependerá do formato que você deixou. Massas em bola vão demorar mais para descongelar que discos. Se você não deixou a massa crescer até o fim antes de colocá-la no congelador, deixe-a crescendo por uma ou duas horas antes de assar ou abrir discos.[16] Publicidade A pizza congelada terá um sabor melhor se você a consumir dentro de dois meses, mas você pode comê-la até três meses após o congelamento.[17] Você pode deixar a pizza descongelada que sobrou dentro da geladeira por até quatro dias. Se você descongelou e requentou a pizza, consuma imediatamente.[18] Às vezes, a pizza estraga antes de completar dois meses de congelamento. Se o visual, o cheiro ou o sabor estiver ruim, jogue-a fora.[19] Publicidade Pizza que sobrou. Cortador de pizza. Filme plástico. Papel-alumínio. Saco plástico com fecho para congelar alimentos. Caneta piloto. Massa de pizza. Assadeira para pizza. Filme plástico. Papel-alumínio. Saco plástico com fecho para congelar alimentos. Caneta piloto. Massa de pizza. Farinha de trigo. Assadeira. Papel-manteiga. Filme plástico. Saco plástico com fecho para congelar alimentos. Caneta piloto. Este artigo foi coescrito por Alex Hong. Alex Hong é Chef Executivo e Coproprietário do Sorrel, um restaurante na área de São Francisco. Trabalha com restaurantes há mais de 10 anos. Formou-se na Culinary Institute of America e trabalhou nas cozinhas de Jean-Georges e Quince, restaurantes com classificação Michelin. Este artigo foi visualizado 36 402 vezes. Categorias: Massas Esta página foi acessada 36 402 vezes. Há dois eletrodomésticos fundamentais para conservar em bom estado os alimentos que sobraram e cozinhá-los novamente dentro de alguns dias ou, quem sabe, meses. A geladeira e o congelador são esses dois elementos tão importantes na cozinha de qualquer casa, já que refrigerar a maior parte das comidas é essencial para conseguir desfrutar ao máximo o sabor de cada produto. Porém, vira e mexe surgem dúvidas sobre quais alimentos podem ou não ser congelados.A massa de pizza é um deles, já que muita gente não tem certeza se ela pode ser conservada na geladeira e no congelador, como fazer isso e por quanto tempo. Quer saber como congelar massa de pizza? Continue lendo este artigo do umCOMO, pois vamos tirar todas as suas dúvidas sobre o tema e ensinar diferentes formas de fazê-lo. Também lhe pode interessar: Pode congelar batata? Índice Fazer massa de pizza caseira tem um significado bem mais amplo do que o simples ato de preparar a receita: afinal, permite que você se divirta enquanto faz a pizza, principalmente quando está cozinhando em boa companhia. Caso você não calcule as quantidades exatas para consumir a pizza imediatamente, ou se você quiser obter mais massa para fazer pizza em outras ocasiões, vale saber quais são as formas de conservar a massa e consumi-la posteriormente. A geladeira e o congelador vão te ajudar a guardar massa de pizza caseira e mantê-la em bom estado.Guardar massa de pizza caseira na geladeiraSe você tem um jantar em vista e acha que não vai ter tempo de fazer a pizza por conta do trabalho ou qualquer outro motivo, você pode preparar a massa com antecedência e conservá-la na geladeira. É uma opção perfeita para comer pizza caseira no dia seguinte ou, então, algumas horas após preparar a massa.Se você não sabe quanto tempo dura uma massa de pizza na geladeira, não se preocupe: ela dura horas sem problemas, mas não se esqueça de que não é recomendável consumi-la após um dia de preparo.Como congelar massa de pizza caseiraTambém é possível congelar a pizza cozida ou fresca para conservar a massa caseira em bom estado e de forma que dure mais tempo, já que essa opção vai permitir que você a consuma após mais tempo do que na geladeira. É uma boa ideia optar por essa alternativa quando quiser fazer uma grande quantidade de massa e guardar os pedaços, que podem se transformar em mini pizzas caseiras ou receitas similares, como a focaccia. Quanto ao congelamento de uma pizza já preparada com todos os ingredientes, seja ela cozida ou crua, também é possível de fazer, mas será necessário levar em consideração o estado e a duração no freezer do restante dos ingredientes - não apenas da massa.Uma opção saudável e bastante interessante para dietas que possuem algumas restrições é a massa de pizza sem glúten. Ela não contém glúten e satisfaz o desejo de comer pizza na hora! Além disso, você também pode congelar a massa tranquilamente: após assá-la, envolva a pizza com papel filme para congelar a massa, e guarde-a no congelador. Se não for possível armazená-la corretamente, e a pizza acabar ficando deformada com facilidade, mas mesmo assim você queira guardá-la já esticada, recomendamos colocá-la já embrulhada em papel filme sobre um prato, e guardar tudo no freezer. Quando a pizza estiver congelada, você pode remover o prato de baixo dela. Você sabia que é possível congelar massa de pizza sem esticar? É um dos métodos através dos quais você pode conservá-la em bom estado e por bastante tempo. No umCOMO te explicamos o passo a passo para isso:Deixe a massa crescer e, depois que ela dobrar de volume, amasse-a aos poucos. Assim você poderá retirar o gás gerado por ela durante a fermentação.Corte a massa em várias porções e forme bolinhas com elas.Envolva as porções em papel filme, no qual você deve colocar um pouco de azeite de oliva previamente, no lado que ficará em contato com a massa.Coloque as porções no congelador.Esse é um método bem útil para congelar massa de pizza para quem tem um freezer pequeno, já que a massa ficará dividida em bolinhas, que podem ser guardadas em espaços menores. Outro método que você pode usar para congelar pizza é esticando a massa. Para fazer isso da melhor forma possível, siga os passos para congelar massa de pizza esticada:Deixe que a massa fermente e dobre de volume.Amasse bem para tirar o gás e separe-a em diferentes porções do tamanho que for mais prático para você.Estique a massa com auxílio de um rolinho.Separe as porções em folhas de papel manteiga untadas com azeite.Embrulhe as porções, juntas, em papel filme.Guarde os pedaços de massa no congelador.Ao contrário do método sem esticar a massa, nesse caso você vai precisar de um freezer grande ou com espaço suficiente para colocar as porções, pois naturalmente elas ocupam mais espaço. Certifique-se de colocá-las em uma área lisa, sem outros alimentos por baixo, para que fiquem o mais planas possível, sem risco de deformação durante o congelamento. O terceiro método para congelar massa de pizza é enrolando cada uma delas. É um procedimento intermediário em relação aos dois anteriores, pois economiza espaço no freezer e tempo de descongelamento. Para saber como congelar massa de pizza enrolada, crua ou cozida, siga as etapas:Unte uma folha de papel vegetal com azeite de oliva.Estique a massa da pizza preparada por cima da folha.Enrole a massa de modo que o papel fique no meio, para que ela fique separada dele, sem deformar, e ocupe menos espaço. Para aproveitar ao máximo a qualidade de uma massa de pizza feita em casa, você pode deixá-la congelada por um período de 3 ou 4 semanas. Esse é o tempo ideal para que você possa consumi-la sem que perca o sabor e a textura, e isso não precisa ser feito imediatamente.Ao contrário das pizzas industrializadas, que se conservam durante mais tempo no congelador, as caseiras aguentam bem nesse intervalo de tempo. Também podem ser conservadas por mais semanas, mas o sabor vai acabar ficando menos evidente. Obviamente, a qualidade da massa de pizza caseira congelada será superior à das pizzas industriais já congeladas previamente. Se ao longo deste artigo do umCOMO nós te ajudamos a descobrir como congelar massa de pizza para que você tenha quantidades suficientes e consiga usá-la como quiser por algumas semanas, te deixamos com as seguintes dicas para congelar e descongelar massa de pizza:Para descongelar a massa de pizza enrolada, basta retirá-la do freezer e colocá-la na bancada da cozinha por cerca de 30 minutos. Após esse período, você pode esticá-la sem ter medo de quebrar.Divida a massa de acordo com a quantidades de pizza que você deseja fazer nas próximas semanas e, assim, cada fatia formará uma pizza diferente.Para que as bordas da massa fiquem crocantes após o cozimento, pré-aqueça a massa previamente antes de congelar, ou seja, cozinhe parcialmente as porções por 10 minutos no forno e depois, quando elas esfriarem novamente, congele-as. Assim, no dia que quiser comê-las, basta terminar de cozinhá-las e, assim, as bordas ficarão mais saborosas. Se pretende ler mais artigos parecidos a Como congelar massa de pizza, recomendamos que entre na nossa categoria de Comida e Bebida. Atenção, restaurantes e pizzarias! Se você trabalha com a produção de pizzas e precisa de umas dicas para armazenar sem desperdiçar mercadoria, está no lugar certo. A Genesis Refrigeração preparou um artigo completo para você! Congelar massa de pizza pode ser um problema para quem não entende do assunto, mas não é tão complicado quanto parece. Grande parte dos estabelecimentos são adeptos dessa técnica muito eficaz. Invista você também. Mas antes, você precisa saber como fazer! A seguir, damos dicas para você congelar massa de pizza. Confira! Por que congelar massa de pizza? Congelar a massa de pizza pode ser um verdadeiro trunfo para restaurantes e pizzarias. Afinal, proporciona uma série de benefícios. Dentre eles, podemos citar que a prática de congelar massa de pizza no estabelecimento permitem: otimizar o tempo de preparo, garantindo rápido atendimento; manter as características originais da massa, como sabor e textura, sem cristais de gelo, se feita com ultracongeladores; gerenciar melhor os períodos de alta demanda, evitando atrasos e melhorando a satisfação dos clientes. Portanto, investir na técnica de congelamento eficiente se torna uma estratégia inteligente para qualquer estabelecimento que queira oferecer um serviço eficiente e de alta qualidade. Veja nossas dicas para congelar massa de pizza! É muito comum mercados ou restaurantes terem o costume de congelar massa de pizza. Geralmente, ocorre quando o estabelecimento possui em seu catálogo diversos alimentos congelados para vender e a massa de pizza é um dos principais, que tem maior demanda. Com isso, a indústria alimentícia passou a investir cada vez mais na produção de alimentos congelados. Muito disso é pela praticidade que o preparo desses alimentos oferece. Dito isso, estabelecimentos precisam contar com um sistema de refrigeração de altíssimo nível, justamente para manter a qualidade e consistência de suas pizzas congeladas. A seguir, vamos apresentar algumas dicas para congelar massa de pizza! 1) Prepare a massa como sempre fez Para congelar massa de pizza, primeiro prepare a massa usando a receita favorita dos seus clientes do restaurante e deixe-a descansar e crescer conforme o processo que sempre fez. Mantenha a receita para manter o padrão! Após a massa ter crescido, divida-a em porções e forme bolas com as porções de massa. Coloque as bolas de massa em uma bandeja forrada, garantindo que não se toquem. Agora, basta embalar e colocar no ultracongelador. 2) Embale as massas com produtos de qualidade Cuidado com a embalagem! Utilize sacos plásticos próprios para ultracongelamento ou recipientes herméticos de alta qualidade para embalar as massas. Esses produtos são projetados para resistir às baixas temperaturas e auxiliam na manutenção de textura e sabor da massa. 3) Coloque rótulos Na hora de embalar, não esqueça de rotular as massas! É importante deixar o nome do produto e a data de quando foi fabricada em cada porção de massa. Isso ajudará a garantir que você use a massa dentro do período ideal de armazenamento, que é de até 3 meses. 4) Use ingredientes frescos e de qualidade A qualidade dos ingredientes afeta diretamente o sabor e a textura da massa de pizza. Não tenha medo do ultracongelamento! Com ele, seus aspectos originais serão mantidos. Por isso, não deixe de utilizar aquelas opções que vão ajudar a garantir os melhores resultados. 5) Massa pré-assada Se preferir, você pode pré-assar a massa antes de congelar. Nesse caso, abra a massa em discos, asse ligeiramente até que estejam firmes, mas não dourados. Deixe esfriar e depois congele. Isso pode agilizar o processo de preparação quando você for usar a massa. 6) Opte pelo uso de ultracongeladores Utilize ultracongeladores para congelar a massa de pizza. Ultracongeladores congelam os alimentos a temperaturas muito baixas (-40°C ou menos) de maneira rápida. Assim, ajudam a evitar a formação de cristais de gelo e preservam melhor a textura e o sabor da massa. Com eles, você consegue manter a melhor qualidade do produto oferecido aos seus clientes, assegurando satisfação! Para usar a massa de pizza congelada, retire a quantidade desejada. Se precisar descongelar rápido, deixe a massa em temperatura ambiente por algumas horas, até que esteja completamente descongelada e pronta para ser aberta, temperada e assada. Outras massas que podem ser congeladas Boa notícia! Agora que você já sabe como congelar massa de pizza, pode ficar ainda mais feliz ao descobrir que outras massas e alimentos também podem ser ultracongelados. Congelar massa de pizza é unanimidade entre as empresas que produzem e comercializam alimentos. Mas, a pizza não é o único derivado da massa que pode ser armazenado dentro do congelador. Garanta os benefícios de congelar também para outros alimentos, como: nhoque; ravioli; lasanha; macarrão comum; salgados em geral. Genesis: sua solução em ultracongelamento! Pensando que apenas um freezer não suporta a quantidade de demanda de congelamento? Conheça a Genesis Refrigeração! Uma empresa referência na venda de ultracongeladores e especialista no processo de ultracongelamento! Nossos equipamentos são fabricados com peças de primeira-mão, por profissionais qualificados. Conosco, você garante eficiência total e durabilidade. Entre em contato para mais informações sobre nossos produtos. Conte com a qualidade da Genesis! A solução é simples: divida a massa grande em pequenas bolinhas, do tamanho que você já utiliza para uma pizza normal. Depois, borrife um pouco de óleo em cada massa e cubra com plástico filme antes de colocar no refrigerador. Assim, quando precisar, a massa do tamanho correto já esta pronta para uso. Como congelar disco de pizza Pré-assada? Se você for muito teimoso e decidir congelar sua pizza porque seu amigo lhe disse que "é muito bom", pelo menos seguir o método correcto. Temperar e assar tomar sfornarla cuidado antes de começar a tomar a cor certa. Uma vez que tenha arrefecido, inseri-lo em um saco de freezer e congelá-lo. Pode guardar massa de pizza Pré-assada? Os discos pode ficar dois dias fora da geladeira depois de pré-assados, porém, protegidos do vento, do calor do frio excessivo envoltos em sacos plásticos em um lugar seguro. Pode congelar massa Pré-assada de pizza? E a receita que deste post é dessa massa pré-assada. Ela é excelente para fazer e congelar, dá até para deixar recheada e congelada. Quando bater a fome é só levar ao forno para terminar de assar (como as pizzas congeladas de supermercado). Como guardar pizza Semi-pronta? ✔ Forre um prato ou uma embalagem com tampa com papel toalha. ✔ Coloque a pizza sobre os papéis toalha e coloque mais papéis sobre a pizza. ✔ Cubra o prato com um com um plástico filme, ou tampe se estiver usando uma vasilha com tampa. 2 Guarde na geladeira se pretende comer logo. Pode congelar pizza Semi-pronta? Quanto mais tempo a pizza ficar na geladeira, mais úmida vai ficar. Por isso, se quiser deixar para a próxima semana, é melhor colocar no freezer. Coloque em uma vasilha com tampa, com várias folhas de papel toalha. Você pode guardar no freezer deste modo por até vários meses. Quanto tempo dura uma pizza pronta no congelador? Dica: quando compramos pizza congelada, ela dura até um ano no freezer. Como conservar pizza Semi-pronta? Quanto mais tempo a pizza ficar na geladeira, mais úmida vai ficar. Por isso, se quiser deixar para a próxima semana, é melhor colocar no freezer. Coloque em uma vasilha com tampa, com várias folhas de papel toalha. Você pode guardar no freezer deste modo por até vários meses. Pode congelar pizza já assada? Caso demore uns dias pra comer, o jeito vai ser congelar, senão você corre o risco de ficar doente. Quando você for esquentar sua pizza, a lógica é diferente. ... Caso a pizza esteja congelada, espere descongelar antes de colocar no forno, senão você corre o risco de acabar comendo algumas partes ainda moles. Como congelar a pizza? Para congelar faça bolas pequenas da massa, de acordo com o que for utilizar depois para fazer a pizza. Use pincel de cozinha para passar azeite em volta de cada bola de massa. Coloque cada uma em sacos de congelamento individuais ou recipientes herméticos tipo ziplock. Escreva a data em cada saco para lembrar depois. Posso congelar massa de pizza crua? Pode congelar massa de pizza crua? Sim, você pode congelar. Na verdade esta é a melhor maneira de conservar massa de pizza crua que não será utilizada. Para congelar faça bolas pequenas da massa, de acordo com o que for utilizar depois para fazer a pizza. Use pincel de cozinha para passar azeite em volta de cada bola de massa. Como fazer uma massa de pizza? Leve ao forno por cinco minutos (a massa não deve estar dourada), deixe esfriar, monte o recheio do jeito que preferir, embale a pizza separadamente e leve ao congelador. Capriche nos sabores! Agora que você já sabe como fazer uma massa incrível é hora de caprichar nos sabores de pizza! Quanto tempo dura a massa de pizza? Quanto tempo dura a massa de pizza? Responderemos estas perguntas abaixo. O tempo que a massa dura vai depender de como armazená-la. O mais importante é nunca deixar fora de refrigeração por mais de duas horas, senão as bactérias já vão começar a propagar na massa crua. Fazer massa de pizza é um trabalho árduo. Por isso é muito inteligente fazer uma grande quantidade de massa de uma vez, para poder levar uma pizza rápida e caseira ao forno a qualquer hora. Os misturadores de massa da Maxima Kitchen Equipment são excelentes para este trabalho. Você não precisa mais amassar a massa, este aparelho faz isso com facilidade. Claro, com a batedeira planetária você pode não só amassar a massa, mas também misturá-la e batê-la. A sua massa de pizza está pronta? É hora de começar a fazer aquelas lindas bases de pizza. Claro, você pode fazer isso com um rolo de massa antigo ou com as mãos. Torne as coisas ainda mais fáceis colocando a base de sua pizza em um rolo de massa automático. Isso torna a massa de pão um pedaço de bolo. Sobrou massa de pizza: qual a melhor maneira de guardá-la? É útil ter sempre à mão um pouco de massa de pizza para uma refeição rápida. Assim, você não precisa ficar horas na cozinha após um dia agitado de trabalho, mas pode degustar uma pizza deliciosa em um piscar de olhos. 1. Você pode manter a massa da pizza na geladeira Você está pensando em assar outra pizza no forno de pizza dentro de dois dias? Então a geladeira é um ótimo lugar para guardar a massa da pizza. Coloque a massa da pizza em um recipiente de plástico fechado e hermético e coloque na geladeira. Quando quiser usar a massa de pizza, retire-a da geladeira com pelo menos uma hora de antecedência, para que fique na temperatura certa. Não deixe a massa da pizza na geladeira por mais de dois dias. 2. Você também pode congelar massa de pizza Prefere guardar a massa da pizza por mais de dois dias? Então o freezer é uma excelente alternativa. Ao embrulhar a massa da pizza hermeticamente e colocá-la no congelador, você pode mantê-la por cerca de dois a três meses. Depois de fazer a massa, faça bolinhas com a mesma e coloque-as em um prato. Cubra as bolas frouxamente com filme plástico e coloque-as no freezer. Depois que as bolas de massa estiverem congeladas, você pode colocá-las em um saco ou embrulhá-las em filme plástico separadamente. Novamente, certifique-se de que a massa da pizza esteja em temperatura ambiente antes de fazer a pizza. Desta forma, você pode ter certeza de que sua pizza terá uma bela base de pizza. Pouco tempo? Primeiro pré-assar e depois armazenar Se não tiver muito tempo para estender a base da pizza primeiro, você também pode optar por pré-assar a massa da pizza e depois armazená-la. Uma opção ainda mais fácil: já coloque o molho de tomate e possivelmente outros ingredientes em sua base pré-assada. Basta colocá-lo no forno e sua pizza está pronta! Como fazer uma pizza pré-assada Se quiser assar a sua pizza antes de guardá-la, proceda da mesma forma que para assar uma pizza normal. A única diferença é que você asse a massa por um tempo muito mais curto durante o pré-cozimento. 1. Pré-aqueça o forno a 250 ° C (de preferência coloque uma pedra de cozimento no forno) 2. Faça massa de pizza e abra o fundo. 3. Espalhe o molho de tomate na base da pizza, se necessário. 4. Asse pizza no forno por 3-6 minutos 5. Quando o fundo estiver firme o suficiente para retirar, remova o fundo do forno 6. Deixe esfriar e, possivelmente, polvilhe com os ingredientes Armazenando pizza pré-assada no freezer Quando você congela pizza pré-assada, certifique-se de que as coberturas da pizza também possam ser congeladas. Coloque a pizza em um recipiente hermético, por exemplo, um grande saco plástico, e coloque-o no congelador. Assim como a massa da pizza, as pizzas pré-assadas podem ser mantidas no congelador por cerca de dois a três meses. Como você assa pizza pré-assada? Assar uma pizza caseira pré-assada no congelador funciona da mesma forma que assar uma pizza no congelador no supermercado. Você pré-aquece o forno a cerca de 250 ° C e assa a pizza em oito a doze minutos. As pizzas assadas também ficam bem Você provavelmente já experimentou isso antes: você fez uma pizza deliciosa, mas não consegue terminar todas as fatias. Jogá-lo fora é um desperdício. Mas você sabia que também pode manter pizza assada? Depois de comer, coloque a pizza na geladeira ou freezer o mais rápido possível. As pizzas conservam-se por cerca de um a dois dias na geladeira e de dois a três meses no congelador. Fez uma receita muito grande e não quer desperdiçar? Então, vou te mostrar exatamente como guardar massa de pizza de modo que não estrague e mantenha todas as suas propriedades e textura.Quem costuma fazer pizza sabe que o armazenamento é que vai garantir o sucesso da pizza, ou seja, uma massa macia e saborosa. Confira só algumas dicas essenciais!5 dicas para guardar massa de pizza corretamente1. Fracione a massaA primeira coisa que você precisará fazer é fracionar a massa, principalmente se estivermos falando de uma grande quantidade.Corte a massa em pequenas porções, pois a massa vai continuar se desenvolvendo dentro da geladeira. O ideal é que elas tenham em torno de 250g a 300g.2. Sove as porções antes de armazenarEssa etapa é muito importante para ajudar que a massa cresça e se desenvolva por igual. De preferência, sove e modele a massa até que fique bem redondinha.Caso queira, pode alisar no rolo de massa antes de fazer esse processo para certificar que a massa fique bem lisinha.3. Armazene em plásticosA primeira opção, que é a mais fácil, é armazenar as massas em plásticos próprios para alimentos. É indicado que cada bolinha de massa seja embalada individualmente para evitar que grudem.Aliás, antes de colocar no saquinho, salpique um pouco de farinha de trigo sobre cada porção.Durante o processo de descanso e desenvolvimento, ocorre a fermentação. É nessa etapa que as porções de massa podem grudar entre si. Então, embale individualmente, coloque-as sobre uma bandeja e leve para a geladeira.Certifique-se de colocar a bandeja o mais próximo da potência de refrigeração. Assim, vai conservar melhor.4. Armazene em potes de plásticosOutra opção interessante é guardar a massa de pizza em potes de plásticos, desde que tenham tampas bem fechadas.A única atenção aqui é que você precisará polvilhar farinha de trigo no fundo do pote para evitar que a massa grude. Em seguida, é só levar para a geladeira e utilizar quando você quiser.OBS: mesma situação aqui, escolha um recipiente grande, de modo que as porções de massa fiquem até 3 dedos de distância uma da outra.5. Utilize plástico filmeNão tem um recipiente grande o suficiente? Não tem problema, você pode envolver cada porção de massa em plástico filme. A única exigência para armazenar as massas na geladeira é que não fiquem em contato com o ar frio, pois ressecam.Protegendo a massa corretamente, vai durar por muito tempo e bem conservada.Quanto tempo uma massa de pizza pode ficar na geladeira?Aqui vale uma atenção: cuidado com a potência da geladeira. É indicado que esteja em potência média e não baixa demais. Se isso acontecer, a massa poderá estragar mais rápido e ficar com uma espécie de liga.Se armazenada corretamente como ensinei acima, a massa pode durar até 3 dias na geladeira. Após esse tempo, você pode assar tranquilamente que ainda continuará macia e viçosa.Quanto mais tempo de descanso e fermentação, mais macia vai ficar a sua massa. Então, se você armazenar na geladeira por 3 dias, é o tempo ideal que ela precisa para se desenvolver lentamente.Pode congelar massa de pizza?Pode sim e dura até 1 mês no congelador. Entretanto, eu recomendo o congelamento somente se você pretender comer a pizza depois de 1 mês.Se pretende comer a pizza na semana que vem, vale mais a pena deixá-la armazenada na geladeira envolvida com plástico ou bem fechadinha em um recipiente.Quando congelamos a massa, corremos o risco de interromper o seu desenvolvimento. E quando isso acontece, a massa após assada, pode ficar rígida demais ou rachar no forno.Por outro lado, se você já deixou a massa, já fracionada, descansar por no mínimo 5 horas, aí sim pode levar para congelar sem problema nenhum.Resumindo, você não pode simplesmente fazer a massa e levá-la para o congelador. Existem alguns passos a fazer antes disso. Vou colocar tudo aqui embaixo para facilitar pra você:Sove muito bem a massa;Deixe descansando em temperatura ambiente por 3 horas até dobrar de volume;Fracione de acordo com o tamanho desejado;Deixe as bolinhas na geladeira para descansarem e consolidarem o tamanho;Aí sim pode levar para congelar em saquinhos próprios para congelamento.Mas como descongelar? Para descongelar não tem segredo. Basta retirar o pacotinho do congelador e levar para um local seguro, que não pegue muito sol. O ideal é que a massa descongele naturalmente. Então, nada de levar ao micro-ondas!Preparo da massa após descongelamentoApós descongelar, é preciso tratar a massa. Você perceberá que ela estará muito úmida e, às vezes, grudando um pouco.Coloque a porção de massa sobre uma bancada polvilhada de farinha de trigo, salpique um pouco mais de farinha sobre a massa e comece a sovar um pouco. Repita o processo até que você perceba que ela está bem macia e não gruda mais na mão.Em seguida, já poderá abrir com um rolo e adicionar recheios de sua preferência.Agora você já se tornou expert no preparo de massa para pizza, não é mesmo? Que tal começar a colocar tudo isso em prática? Compartilhe as dicas! Baixe em PDF Baixe em PDF Congelar pizza é uma ótima forma de guardar uma receita pronta para outra hora. Embale cada pedaço de pizza individualmente e congele as fatias por até dois meses. Você também pode congelar a pizza crua! Faça a massa antes e congele-a sozinha por até dois meses. Se preferir, você pode pré-assar a massa e colocar o recheio para fazer uma receita pronta congelada, igual às que compramos no mercado. Coloque a pizza pré-pronta no congelador e deixe por três meses, no máximo. 1 Corte a pizza em fatias individuais, se precisar. Se sobrou muita pizza, corte-a em fatias individuais usando um cortador. Pule esse passo se só tiver uma fatia para congelar. Muitas pizzas já vêm pré-cortadas, mas ainda ficam presas pela massa em algum ponto. Você terá que separar as