

COCINA PARA EMANCIPADOS

Pizza caseira

Ingredientes:

500 grs. fariña fina
7-8 grs. levadura fresca ou de panadería
200 ml. auga tépeda (templada)
Tomate frito
Xamón de York
Queixo
Champiñón, etc.
Ourego
Sal

Elaboración:

Masa:

1. Disolver nun vaso de auga un pouco de fariña e a levadura.
2. Mezclar a fariña coa levadura nun bol e botar sal. (Pódenselle engadir un par de ovos e unha culler de aceite).
3. Botar auga e ir amasando ata obter unha bola de masa uniforme. Amasar de afóra cara adentro, incorporando a fariña.
4. Facer un corte en cruz ó bolo. Por un filme de plástico por riba e deixar levedar (15 minutos de repouso).
5. Cando levede, amasar co rodillo.

Pizza:

1. Engadir o tomate frito por riba da masa estirada, queixo, xamón, champiñóns, salchichas,... Finalmente botar por riba ourego.
2. Ter o forno prequentado a 180 °C durante 15 minutos e meter a pizza durante 15 minutos aproximadamente. Pinchar de vez en cando para controlar a masa.
3. Colocar a pizza nunha bandexa de forno directamente ou sobre un papel de forno.

ORGANIZA:



Comité Universitario
Campus Ourense

COLABORA:



Asociación cultural
As Ortigas

Utensilios:

Bol
Culler
Coitelo
Rodillo

Anotacións:

É recomendable en-fariñar o rodillo para facilitar o traballo.

Pódese presentar como a pizza tradicional ou enrolada.