

Pizza margarita



Aquesta va ser la primera pizza que vam cuinar fent nosaltres mateixos la massa. Ens va sortir doble i esponjosa perquè la vam fer servir tota. Si la dividim en dos les podem fer massa fina. Pizza senzilla, només formatge i tomàquet.

Per a 1 pizza

Temps: 1 hora (massa i cocció)

Ingredients de la pizza:

- -Massa de pizza
- -Tomaquet fregit de llauna
- -Ketchup
- -Orenga
- -Formatge mozzarella ratllat



Elaboració:

PAS 1: Primer farem la massa. Seguim les instruccions de l'enllaç.

PAS 2: Passat el temps posem un full de paper de forn al taulell i l'espolem amb farina, espolem el corró i estenem la massa donant-li forma rodona i ben estiradeta perquè quedi fina.

PAS 3: És l'hora d'omplir. Recordeu que per les pizzes menys és més. Massa quantitat ofèn. Poca quantitat l'assaboreixes.

PAS 4: Posem una cullerada sopera i mitja de tomàquet fregit i una mica de ketchup en una tassa i remenem, després l'escampem bé per damunt la massa.

PAS 5: Espolvorem amb el formatge i una mica d'orenga i cap al forn a 190º durant 11 min.





Bon Profit!