

LA MASA DE PIZZA Y SUS APLICACIONES.

Ingredientes:

- ½ l. agua
- 20 gr. levadura prensada
- Sal (1 cucharadita del café)
- chorreón de aceite de oliva (50 gr.)
- chorreón de leche (50 gr.)
- pizca de azúcar
- harina. 1 kg. Aprox

Elaboración:

1. Disolver con un poco de agua templada la levadura, sal, azúcar, aceite y leche.
2. Completar con agua muy fría hasta el medio litro.
3. Hacer un volcán con la harina, poner en el centro la disolución preparada.
4. Ir incorporando la harina al centro y amasando hasta obtener la consistencia deseada en la masa.
5. No se debe amasar en exceso, para que la masa no coja correa.
6. Dividir la masa en porciones, al tamaño deseado, para pizza individual 200 gr. está bien.
7. Dejar fermentar cubierta con un paño.

PIADINA:

*Extender la masa, rociar con aceite de oliva, sal, pimienta, orégano y hierbas aromáticas al gusto, pueden ser romero, perejil etc.
Hornear hasta que quede crujiente.*

Se utiliza como “antipastí” o “entremés”, para untar paté, como acompañamiento de ensaladas etc..



LA MASA DE PIZZA Y SUS APLICACIONES.

CALZONE:

En este caso, el borde no debe ser grueso. Los ingredientes se colocan todos casi en el centro de la masa, un poco desplazados a un lado. Se dobla la masa sobre sí misma, dejando los ingredientes en la base, y se rebordea como si fuese una empanadilla, de manera que no salga el aire y al cocerse se hinche.

Hornear y al salir pintar de aceite de oliva. Servir muy caliente.



PANZEROTTI:

Se hace como el calzone pero del tamaño de las empanadillas, y en lugar de hacer al horno se hace frito en aceite de oliva bien caliente. Se pueden hacer con recortes de masa, con lo que quedarían de formas irregulares.



PIZZA:

Extender la masa de manera que la pizza quede con el borde más grueso, cubrir de tomate natural triturado, previamente aderezado con sal, pimienta y aceite de oliva. Añadir los ingredientes al gusto del comensal, es esencial el orégano y el queso mozzarella y además admite cualquier tipo de ingredientes.

Hornear en horno muy caliente directamente sobre la base, mejor si es de tipo panadería. Servir muy caliente.

