

MASSA PER A PIZZA – 1

300 gs. de farina
1 pastilla de llevat premsat de forner
1 culleradeta de sucre
1 culleradeta de sal
160 ml. d'aigua tèbia

En la meitat de l'aigua tèbia diluir la meitat del llevat esmicolat amb 1 culleradeta de sucre i 1 cullerada rasa i mitja de farina. Deixar-ho reposar 10 minuts.

Un cop passats els 10 minuts, untar amb oli el bol de la pastadora i posar-hi la resta de farina tamissada, la sal, la resta de llevat i d'aigua i la barreja d'aigua, llevat, sucre i farina, que haurà agafat una textura com de crema o flam.

Pastar durant 15 minuts i després posar la massa en un bol enfarinat, tapat amb un drap humit. Deixar-ho 40 minuts.

Treure la massa del bol, allisar-la amb els dits i, amb el rodet, donar-li la forma corresponent a la pizza. Col·locar-la sobre un paper de forn i acabar de donar-li forma, deixant-la una mica més gruixuda a les vores. Cobrir amb un drap humit i deixar en un lloc tebi un mínim de 40 minuts. Mentrestant, preescalfar el forn a 180° C.

Passat aquest temps, afegir el condiment desitjat i posar la pizza al forn a una alçada mitjana durant uns 15 minuts. Controlar el punt de cocció.