

PIZZA CASOLANA DE TOMÀQUETS DESHIDRATATS

Ingredients

Farina	300 g
Aigua	200 cc
Oli	40 cc
Llevat premsat	1 cullerada
Tomàquet de pot	1 pot
Tomàquets deshidratats	8 unitats
Xampinyons llaminats	200 g
mozzarel.la ratllada	200 g
Oli i Julivert	

preparació:

Cal posar la farina en un bol i li tirem l'oli per sobre. Desfem el llevat amb l'aigua i la incorporem a la farina, tot seguit amassem fins que estigui ben lligada.

Estirem la massa i per fer-ho cal que utilitzem un corró fins que quedi ben fina i la col·loquem en una safata engrassada amb oli.

Cobrim la massa amb tomàquet de pot i la deixem durant una hora. Escalfem el forn a 200 graus i coem la pizza durant 15 minuts.

La treiem del forn i li afegim els tomàquets deshidratats i els xampinyons, que haurem fregit abans amb julivert i all. Tirem la mozzarel.la per sobre i la posem a gratinar al forn durant 5 minuts perquè es desfaci el formatge.

Juan Carlos Domingo