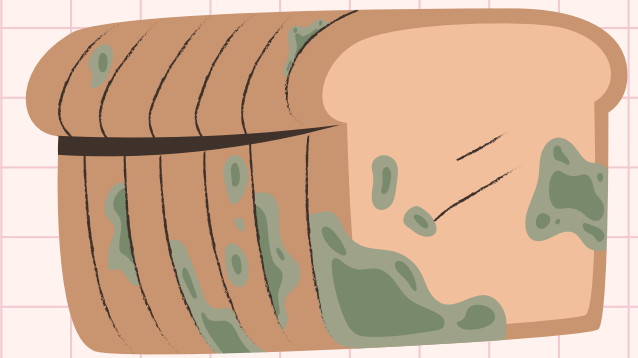


PROXECTO 2º TRIMESTRE

COCINAR CON FUNGO MOFOS E FERMENTOS



CAYETANA E ADRIANA

ÍNDICE

- Materias
- Preparación da masa
- Masa
- Reposo
- Decoración da pizza
- Ágora ao forno
- E para finalizar...



MATERIAIS

1. 250 ml de auga
2. aceite
3. un trozo de levadura
4. pizca de sal,
5. 400g de fariña
6. Ingredientes para a pizza
7. un bol
8. unha cuchara
9. un trapo
10. papel para forno
11. un forno
12. Badexa



PREPARACIÓN DA MASA

Despois de agarrar os materiais debemos calentar uns 15 segundos 250ml de auga e agregamos a levadura. Despois, nun bol añadimos o aceite , levadura e a auga e mezclamos e añadimos tamén fariña e unha pizca de sal.



MASA

Cando xa este todo mezclado poñemos farila na mesa e pomeños a masa na mesa. Amasamis durante 3-4 minutos sen parar ata que quede lisa .



REPOSO

A poñemos nunha posición circular nun bol e a deixaremoas tapada cun trapo nun lugar fresco, como na cociña e a deixaremos reposar unha hora .



DECORACIÓN DA PIZZA

Partimos en dúas a masa e a estiraremos e a continuación poseemos os ingredientes que levará a pizza por encima: tomate , beicon, champiñons, queso, aceitunas ,orégano e sal (tamén podes utilizar outros ingredientes).



AGORA AO FORNO

Calentaremos previamente o forno a 250 °C ,as pizzas no forno con papel especial para o forno e a bandera e ágora toca esperar 10 minutos a que se fagan.



E PARA FINALIZAR

Apagaremos o forno e as sacaremos do forno e as emplataremos, e ágora a comer !



GRAZAS POR LA
ATENCIÓN

(✿Ω`✿)