

### *Ingrediente:*

1 L Apa

2 Kg Faina 650 (Boromir sau Dobrogea)

20 Gr Drojdie proaspata

70 Gr Sare

100 ML. Ulei de masline

### *Procedeu:*

Turnati o cana de apa (sa fie calduta nu fierbinte) în vasul în care framântati, dizolvati drojdia dupa care

adaugati faina in ploaie amestecand pana devine o coca potrivita.

In acest moment adaugati sare si framantati aproximativ 20 min.

Dupa framantat adaugati uleiul si amestecati aluatul pentru inca 20 secunde.

Asteptati 20 min, si amestecati inca 20 secunde aluatul.

Lasati-l la dospit o ora, intr-un loc caldut, cu o carpa umeda peste el.

Cu aluatul pe care l-ati pregatit puteti sa faceti 7-8 bile de 410 gr.

Puneti un pic de ulei pe tava si intindeti in ea o biluta de aluat.

Odata intinsa se pot adauga diferite ingrediente conform retetei pe care vreti sa o folositi.

Odata pregatita, trebuie pusa in cuptor aprox 15 min.

Pofta Buna

### **În continuare aveti câteva exemple de retete de pizza:**

**4 Stagioni:** Sos de rosii, Mozzarella, sunca presata, Ciuperci, Masline negre felii, Ardei gras

**Prosciutto e funghi:** Sos de rosii, Mozzarella, sunca presata, Ciuperci

**Quattro formaggi:** Mozzarella, Brie, Swaiter, Gorgonzola

**Capricciosa:** Sos de rosii, Mozzarella, Sunca presata, Ciuperci, Masline negre felii