

«La pizza» – la spaisa tipic taliana

Far ina culla cun la pasta (sche pussaivel far la pasta in di avant)

Schlargiar la pizza sin in diameter da circa 30cm enfin 32cm.

Metter la sosa da tomata cun in chaz e sche pussaivel rasar ora bain ch'i resta pouca sosa entamez.

Prender la mozzarella da bufala, tagliar en pitschna tocca e metter sin la pizza. Sche pussaivel na betg memia datiers da l'ur da la pizza.

Metter la pizza en furnel tar 350 grads (en in furnel da chasa sin il maximum ch'i va, e sch'igl è pussaivel metter in zic pli ad aut en il furnel).

Laschar coier enfin ch'ils urs han ina bella color d'aur/clar brina.

Cura che la pizza vegn prendida or dal furnel metter surora origano, ieli d'ulivas ed intgins fegls da basilic.

En il cas ch'ins vul garnir la pizza cun dapli, pon ins agiuntar quai durant che la pizza è en il furn u er suenter.

Tips: La pizza coi mintgamai davent d'ordadora cunter entamez, perquai evitar da metter memia blera tomata u er autras bunas chaussas entamez. Uschiglio è il ristg grond che la pizza resta entamez criva.

Tips: La mozzarella da bufala tira aua, perquai evitar da metter ella fitg datiers da l'ur. Uschiglio è il ristg grond che l'aua va sur l'ur ora e ch'i dat portgaria en il furnel.

Tips: far la pasta da pizza in di avant per ch'ella giaja si bain.



Ingredientas per ina pizza

- 200gr pasta da pizza
- 1,5dl sosa da tomata
- 1 mozzarella da bufala(ca 125-150gr)
- basilic
- ieli d'ulivas
- origano