

PISSALADIERA

Pasta per a pizzes

Ingredients: per a 6 boniques pizzes

- 1 kg de farina tipus 65 o 80
- 30 g de llevat de forner
- 20 g de sal fina
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- ½ l d'aigua

Posar la farina en una gresala, fer com una font i esmicolar el llevat amb la punta dels dits. Diluir amb una mica d'aigua i cobrir amb farina. Deixar reposar alguns minuts.

Quan la farina s'esquerda, afegir la sal, l'oli d'oliva i l'aigua, barrejar, abocar aigua mentre treballa la pasta. Continuar fins que quedi homogènia i flexible.

A continuació, la posar sobre una pla de treball enfarinat per continuar pastant. Després tornar a posar la pasta a la gresala i cobrir amb un drap. Deixar créixer a la nevera alguns hores.

Preparar els trossos de pasta: treballar la pasta per deixar anar l'aire. La dividir en sis i fer boles de la mateixa mida.

Col·locar sus d'una safata de forn enfarinada coberta amb un drap humit. Deixar reposar almenys una hora abans de les utilitzar, sinó serien massa elàstiques i per tant difícils d'estendre.

Preparació de la pissaladiera

Ingredients:

- una massa de pizza preparada amb 500 g de farina el dia abans (amb un poc d'orenga incorporada)
- una ceba gran per persona
- tomates en conserva
- sal, pebre, orenga, nou moscada ratllada
- oli d'oliva
- un poc de mantega
- olives a la grega
- un filet d'anxova per persona.

Pelar i tallar les cebes grogues, posar en una panna un tros de mantega i oli d'oliva i les cebes tallades.

Assaonar amb la sal, el pebre, la nou moscada i l'orenga. Vigilar amb atenció la cocció, que ha de ser viva al principi perquè les cebes deixin anar xuc, i després suau, remenant sovint amb una cullera de fusta. Afegir una mica d'aigua si cal.

Escalfar el forn a 250 °C.

Estirar la pasta de pizza i la deixar créixer en un motlle de tarta gran.

Quan les cebes estiguin transparents, és que són cuites, afegir allavontes les tomates en conserva, aproximadament una quarta part del volum de les cebes cuites, apujar una mica el foc i remenar sense parar.

Tastar i rectificar l'assaonament. Ja se pot posar aquesta preparació sobre la pasta, escampar olives a la grega i filets d'anxova.

Enfornar i vigilar, la cocció és ràpida.

