

## *Ingredients*

- 500 grams de farina de blat
- 270 ml d'aigua
- 1 cullera d'oli d'oliva
- 1 cullera de sal
- 4 grams de llevat fresc
- Salsa de tomàquet
- Mozzarella

## *Com fer la massa de la pizza*

1. Dissoldre la llevat fresc en una miqueta d'aigua tibida. Afegir una miqueta de sucre i barrejar.
2. Tirar aquest compost en la farina.
3. Afegir l'aigua.
4. Començar a pastar amb les mans.
5. Afegir oli de oliva y sal
6. Continuar a pastar find que la massa no será uniforme.
7. Combirim la massa amb un drap i dexar reposar i pujar per 6 hores (també pot reposar a una nit).
8. Despues que la massa és pujafa prendre un motlle untata mb oli d'oliva i aquí estendre la massa fin que no arribarà a ser grand quante l motlle.
9. Combrim la massa amb salsa de tomàquet ja cuita
10. Cuinar en el form per 15-20 minuts a 180°.
11. 5 minuts abans que será cuinada afegim mozzarella.

Si ens agrada la pizza amb verdures o pernil po jamón aquest ingredients amb mozzarella.