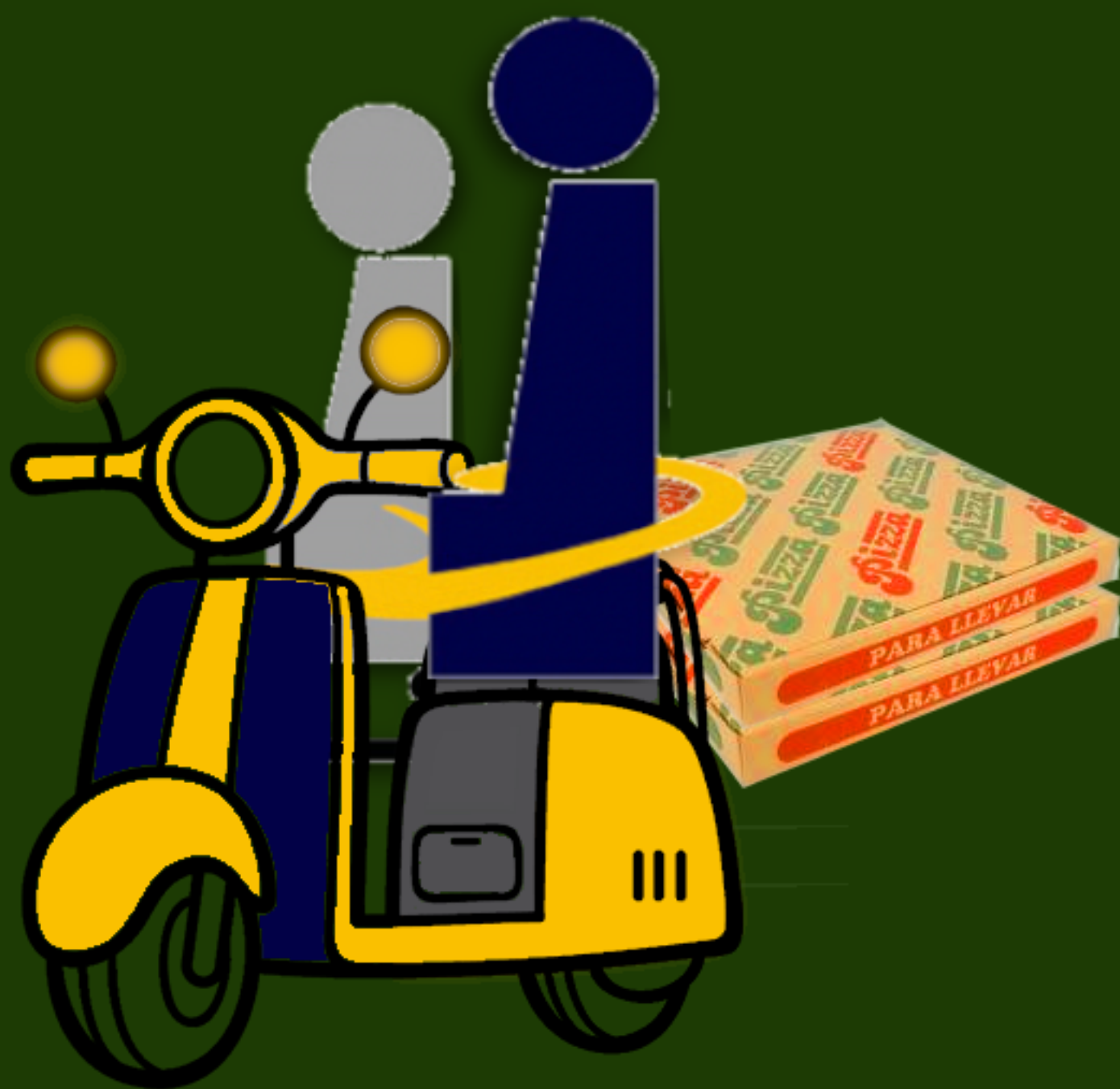


PIZZAMINES

a domicili

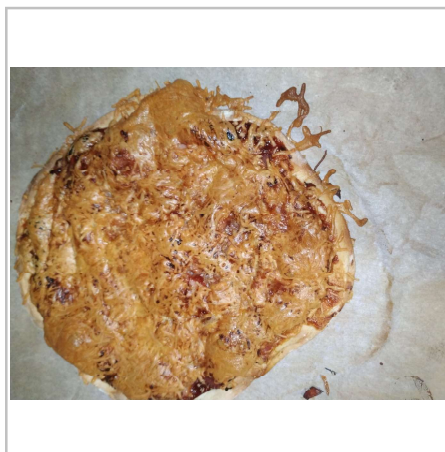


Projecte interdisciplinari IESJC



PIZZA AMERICANA

Per fer aquesta pizza m'he inspirat en els ingredients típics d'Amèrica, sabors forts.



DIFICULTAT

Baixa



TEMPS D'ELABORACIÓ

2 hores i 15 minuts



INGREDIENTS

- 250 g bacon (bacon)
- 100 g barbecue (barbacoa)
- 70 g sweet ham (pernil dolç)
- 100 g ketchup
- 350 g flour (farina)
- Half can of non-alcoholic beer (mitja llauna de cervesa sense alcohol)



UTENSILIS

- Una safar
- Un got
- Una cullera
- Paper de forn
- Un corro de pastar



ELABORACIÓ

Primer farem la massa de pizza, mesclarem el oli, la farina, la cervesa, i ho mesclarem bé fins que quede una massa consistent, després la deixarem reposar uns 30/45 minuts tapada.

Una vegada haviguen passat els 45 minuts començarem a amasar fins que no s'hi pegue (afegint farina), una vegada ja estigui preparada la estendrem a una bandeja de forn, i començarem a ficar els ingredients, la barbacoa, el ketchup i després els toppings, el bacon, el pernil dolç i la enviarem 15 minuts al forn a 180 C. I a disfrutar.



VALOR NUTRICIONAL

Valor energètic: 1.051 kJ / 250 Kcal.
Grases: 9,1g. Hidrats de carbono: 30,1g.



EL CONSELL

Fica el formatge una vegada la pizza porte 10/15 minuts en el forn y així evitarem que se creme .



Pizza Aragnida

La meva inspiració per fer aquesta pizza han sigut les aranyes. Les aranyes són uns animals interessants. A més a més són perilloses. Si són verinoses et poden matar. L'he elegit perquè era molta dolçeta.



DIFICULTAT

Mitjana



TEMPS D'ELABORACIÓ

50 minuts.



INGREDIENTS

- Yeast (llevat)
- Water (aigua)
- Flour (farina)
- Milk chocolate (xocolata amb llet)
- White chocolate (xocolata blanca)
- Sweets (llepolies)
- Cotton candy (cotó de sucre)



UTENSILIS

- Un forn.
- Un full de paper de forn.
- Un plat.
- Dos bols.



VALOR NUTRICIONAL

- Calories: 1023,1 Kcal
- Proteïnes: 28,1g
- Greixos: 69,4g
- Carbohidrats: 255g



ELABORACIÓ

En primer lloc estenem la massa. A continuació, quan estiga la forma desitjada la ficarem al forn 14 minuts.

Mentrestant derretim la xocolata amb llet i la xocolata blanca.

El quart pas, és ficar de base la xocolata amb llet. Amb amb la xocolata blanca la formem una tela d'aranya.

Finalment, per damunt ficarem llepolies.



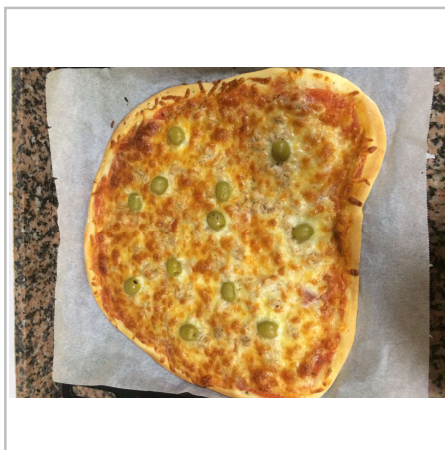
EL CONSELL

He gaudit moltíssim. Us suggereixo que les llaminadures siguin aranyes i cotons de sucre.



PIZZA "ARTHUR"

Per fer aquesta pizza m'he inspirat en els gustos del meu pare. Per això li vaig posar el seu nom en anglès, perquè m'agradava molt. Va ser una nit en què no sabíem de què fer la pizza, i li vam preguntar al nostre pare de què la volia, i vam decidir fer-la al seu gust. Després, a l'hora de sopar, quan la vam tastar, ens vam quedar de pedra. Estava boníssima!



DIFICULTAT

Baixa



TEMPS D'ELABORACIÓ

1 hora



INGREDIENTS

- 200 ml water (aigua)
- 20 g yeast (lleuat fresc)
- 400 g flour (farina de força)
- 30 ml oli (oli)
- Salt and orenga (sal i orenga)
- 160 g fresh tomato (tomaca natural)
- 150 g sweet jam (pernil dolç)
- 104 g drained tuna (tonyina)
- 200 g mozzarella (mozzarella)
- 12 green olives (olives verdes)



UTENSILIS

- Una cullera
- Una safata de forn
- Paper de forn
- Paper film transparent
- Un corró



VALOR NUTRICIONAL

- Calories: 1518,8 kcal
- Proteïnes: 106,7 g
- Greixos: 83,8 g
- Carbohidrats: 73,4 g



ELABORACIÓ

Primer, elaborem la massa amb el robot de cuina que tenim. La deixarem reposar aproximadament uns 40 minuts. Aquesta quantitat és per a dues pizzes. Agafem la bola separant-la en dues parts iguals i li donem la forma de la pizza. A continuació, posem la tomaca ratllada que hem triturat amb el "turmix". Seguidament, espolem amb l'orenga. Ara hi posarem el pernil dolç, la tonyina i el formatge. Ho decorarem amb les olives verdes. Per a finalitzar, la ficarem el forn a 200°C durant uns 15 minuts.



EL CONSELL

Depenent dels diferents gustos de les persones, podem posar orenga o no.



PIZZA CIUTTO

Per fer aquesta pizza m'he inspirat en la pizza prosciutto, ja que m'encanta i sempre que vaig a una pizzeria em demano la mateixa.



DIFICULTAT

Mitjana.



TEMPS D'ELABORACIÓ

45 min



INGREDIENTS

- 50g mozzarella (mozzarella)
- 20g chicken breast (pit de pollastre)
- 25g tomato (tomaca)
- 20g ham (pernil dolç)
- 20g chorizo (choriço)
- 150g flour (farina)



UTENSILIS

- Taula de tallar
- Safata de forn
- Ganivet



ELABORACIÓ

De primer agafem els ingredients per fer la massa i la fem, i si no la podem comprar feta al supermercat. Quan acabem de fer la massa, farem la forma de la pizza, i després afegirem tots els ingredients.

A continuació, incorporarem la pizza en una safata de forn, i finalment la introduïrem al forn, esperem 10 minuts i ja estarà preparada per menjar-la.



VALOR NUTRICIONAL

- Calories: 681.6
- Proteïnes: 34.7
- Greixos: 18.8
- Carbohidrats: 90.5



EL CONSELL

Perquè la massa de la pizza siga més esponjosa s'ha de tamitzar la farina abans de fer la massa.



PIZZA A LA MARTA

Aquesta pizza me la va ensenyar a fer el meu pare quan era molt menuda. Sempre que fem pizza, la faig amb ell i és molt divertit. A més, és la meva preferida. No sols porta carn, també porta verdures, que li aporten un sabor més variat. La massa és casolana i si no saps fer-la, ara aprendràs. He triat aquesta pizza perquè em porta bons moments que comparteixo amb el meu pare.



DIFICULTAT

Alta



TEMPS D'ELABORACIÓ

2 hores i 15 minuts



INGREDIENTS

- 100 ml water (aigua)
- 150 g flour (farina)
- 1/4 tablespoon of salt (culleradeta de sal)
- 10 g yeast (llevat fresc)
- 7,5ml olive oil (oli d'oliva)
- 100 g tomato (tomaca triturada)
- 150 g cheese (formatge)
- 100 g bacon (cansalada)
- 100 g mushrooms (xampinyons)
- 100 g eggplant (albergínia)



UTENSILIS

- Una forqueta
- Un recipient ampli
- Una bàscula
- Un mesurador de líquids
- Una cullera
- Un drap net
- Un corró
- Una safata
- Un paper de forn
- Un forn
- Un tallador de pizza



VALOR NUTRICIONAL

- Calories: 1696,9 kcal
- Proteïnes: 67 g
- Greixos: 104,4 g
- Carbohidrats: 113,7 g



ELABORACIÓ

Primer mesquem la farina i la sal a un recipient ampli. Fem una espècie de volcà al centre i afegim l'aigua (amb el llevat dissolt) i l'oli.

Ho mesquem bé amb una forqueta fins que quede una massa llisa que es desprenga de les parets del recipient.

Amassem sobre una superfície enfarinada durant 5 minuts.

Fiquem la massa a un recipient ampli, el tapem amb un drap i el deixem fermentar durant una hora. Una vegada fermentada la massa, la tallem en dos porcions i l'estirem amb el corró sobre una superfície enfarinada fins que quede fina.

Deixem fermentar durant uns altres 10 minuts, li dondem la forma que ens agrada i la cobrim amb la tomaca i el formatge. Després posem la cansalada a tires. Mentre fiquem els ingredients, precalfem el forn a 220° i posem les verdures perquè es cogen una mica.

Després, hi afegim les verdures i, finalment, posem la pizza al forn uns 15 minuts. Es trau del forn i, si volem, posem orenga.

Ara que ja has acabat de fer la pizza... A menjar-te-la!



EL CONSELL

Les millors pizzes es fan amb la gent que estimes.



PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Per tal de fer aquesta pizza, m'he inspirat en un restaurant on vaig anar amb la meua família. La pizza és de 4 formatges i el restaurant es diu Mare Meua. És un restaurant que està prop del port de Benicarló.

Els seus formatges en van meravellar. Sempre m'ha agradat el sabor d'un bon formatge, és el toc final. Ara faré una pizza pareguda a la del restaurant amb els ingredients que més m'agraden.



DIFICULTAT

Mitjana



TEMPS D'ELABORACIÓ

1 hora i 25 minuts



INGREDIENTS

- 15 ml oil (oli) - 5g sal (sal)
- 150 g flour (farina)
- 25 g yeast (lleuat)
- 130 g tomat (tomaca)
- 50 g tuna (tonyina)
- 250 g four cheeses (formatges)
- 10 g oregano (orenga)
- 10 g olives (olives)



UTENSILIS

- Corró per fer la massa de la pizza
- Paper de forn
- Una cullera
- Un ganivet



VALOR NUTRICIONAL

- Calories: 300 kcal
- Proteïnes: 10 g
- Greixos: 68 g
- Carbohidrats: 130g



ELABORACIÓ

Hem d'agafar la massa i ficar-la al paper de forn.

A continuació ficarem la tomaca, amb tres o quatre cullerades és suficient, deixem les vores sense tomaca.

Després ficarem els ingredients i una vegada posats els ingredients la col·loquem al forn, a temperatura de 250° C per al fornejat final. La deixem dintre 15 minuts.

I per finalitzar tot posem un poquet d'orenga i ho emplatem.



EL CONSELL

Ficar orenga al final per notar un gust més diferent.



PIZZA QUIBBLER

Com que m'encanta el dolç, sabia que faria una pizza de xocolata. Per fer el nom i la forma em vaig inspirar en "Harry Potter" i en "Animales Fantásticos"



DIFICULTAT

Baixa



TEMPS D'ELABORACIÓ

1 hora i 30 minuts



INGREDIENTS

- Flour (farina)
- Yeast (lleuat)
- Water (aigua)
- Salt (sal)
- White chocolate (xocolata blanca)
- Dark chocolate (xocolata fosca)



UTENSILIS

- Un bol
- Una forquilla
- Un gavinet
- Un corró
- Cullera
- Safata de forn
- Paper de forn



VALOR NUTRICIONAL

- 2465,6 calories.
- 63,9 proteïnes
- 58,8 greixos
- 409 hidrats de carboni.



ELABORACIÓ

Primer hem de barrejar la farina, el llevat, l'aigua i la sal per fer la massa.

Després de pastar els ingredients i tenir una massa, el que hem de fer és estirar la massa per després retallar-la amb la forma que vulguem, ja que podem fer algun dibuix o alguna cosa així. Jo, per exemple, ho he fet amb la forma de "Las reliquias de la muerte".

Quan ja tinguem la massa amb la forma de la plantilla, l'hem de ficar amb cura al forn.

Després d'una estona, quan veiem que la massa ja no està crua la traiem i la deixem reposar i refredar mentre desfem la xocolata blanca i la xocolata negra a al bany Maria, que consisteix en trossejar la xocolata, ficar-lo en una tassa o got i submergir-lo en aigua bullint.

Quan ja tenim fet aquest pas, hem d'untar i escampar la xocolata

recaptada en la massa de la pizza.



EL CONSELL

Recorda que no has de tardar molt en derretir la xocolata, per que si no, la massa es quedara dura.



AL TONNO

Aquesta pizza em recorda a quan jo era xicotet. Ma mare molts divendres em feia aquesta pizza per sopar. Ens agradava molt. Espero que a vosaltres també. Bon profit!



DIFICULTAT

Baixa



TEMPS D'ELABORACIÓ

1 hora i 30 minuts



INGREDIENTS

- 1/5 of mozzarerella bag (mozzarella)
- a fried tomato box (tomaca fregida)
- one or two tuna cans (llauna de tonyina)
- 3/9 of an oregano package (orenga)



UTENSILIS

- una safata de forn
- una paleta de plàstic
- paper de forn



ELABORACIÓ

Obrim el paquet de massa i l'estenem sobre el paper de forn. Fiquem la tomaca i l'estenem bé, sense sortir-nos de la massa. Afegim un polsim d'orega. Obrim la llauna de tonyina i la fem damunt de la tomata. Escampem la mozzarella per la pizza. Per últim, posem la pizza sobre una safata de forn. Encalfem el forn uns 40 minuts abans i introduïm la pizza. Està cuïta quan la vora està daurada.



VALOR NUTRICIONAL

- calories 329 kcal
- proteïnes 25,5 g
- greixos 17,7 g
- carbohidrats 16,7 g



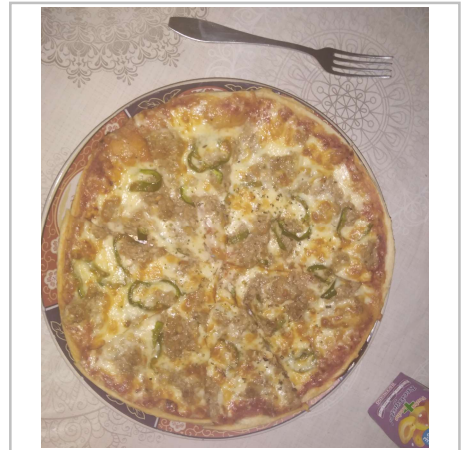
EL CONSELL

Si vols que la pizza siga més bona fes la massa a casa.



PIZZA VEGETAL INFANTIL

Per fer esta pizza m'he inspirat en una persona de la meua família que té només 6 anys i és vegetariana. I per una amiga que és al·lèrgica a molts tipus de carn. I perquè és la meua pizza preferida.



DIFICULTAT

Mitjana



TEMPS D'ELABORACIÓ

1 Hora



INGREDIENTS

- 50 g mozzarella cheese (fromage mozzarella)
- 27 g tomato (tomaca)
- 5 olives (olives)
- 2 mushrooms (xampinyons)
- Half an onion (mitga ceba)
- A mass (una massa)
- 1 pepper (un pimentó)



UTENSILIS

- Una safata de forn
- Una cullera
- Un ganivet
- Una taula de tallar
- Un plat
- Una forquilla



VALOR NUTRICIONAL

- Calories: 180'3 kcal
- Proteïnes: 4'0 g
- Greixos: 13'7 g
- Carbohidrats: 5'5 g



ELABORACIÓ

Primer ens llavarem les mans. Seguidament netegem els vegetals, una vegada llavats els posem en la taula de tallar i els tallem en trossets xicotets. La massa jo la compre feta així és mes senzill i ràpid. Posem la massa en la safata de forn i li posem la tomaca amb la cullera i els xampinyons, seguidament els vegetals. A continuació li posem el formatge i el fem al forn durant 40 min. I quan ja està feta la llevem del forn. Preparada per a servir.



EL CONSELL

Esta pizza està molt bé per a la gent que no consumidora de greixos.