

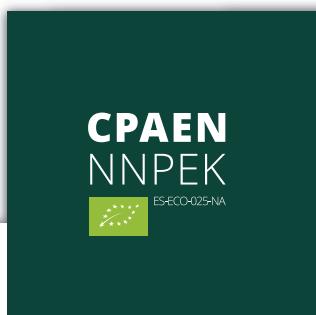
IRUÑEKO EKOMERCADO DE PAMPLONA

EKOENCUENTRO

MASA DE PIZZA LA PANPINELA

LA PANPINELAKO PIZZA OREA

www.ekomercado.org



Osagaiak (4 pertsona) Ingredientes (4 personas)

75 g ur

75 gr de agua

150 g irin ekologiko

150 gr de harina ecológica

12 g legami

12 gr de levadura

Koilarakada 1 oliba-olio birjina
estra ekologikoa

1 cucharada de aceite de oliva

virgen extra ecológico



Elikagai guztiak hileko
lehen larunbatean erosí
ahal izango dituzu
EKOMerkatuan 10:00etatik
14:00etara

**Podrás comprar todos
los alimentos el primer
sábado de cada mes en
el EKOMercado de 10:00
a 14:00 horas**

Errezeta Receta

Elaborazioa

Elaboración

Nahastu eta oratu ongi osagaiak, ore homogeneo
bat geratu arte. Utzi 5 orduz giro-temperaturan
pausatzen.

**Mezclar y amasar bien los ingredientes hasta
que quede una masa homogénea. Dejar reposar
a temperatura ambiente 5 horas.**

Pizza egiteko:

Luzatu orea eta gehien gustatzen zaizun
lodierarekin utzi. Estali tomate geruza fin batekin,
haren gainean gehien gustatzen zaizun gazta ipini.
Gehitu osagaiak nahierara: barazkiak, arrautza,
hestebeteak...

Berotu labea (Panpinelan labea 500 °C inguruan
dago) potentzia handienean.

Zaindu pizza zure gustura egon arte.

Para hacer la pizza:

**Estira la masa y déjala con el grosor que más te
guste. Cúbrela con una capa fina de tomate,
sobre ella el queso que más te guste.**

**Añádele ingredientes al gusto: verdura, huevos,
embutidos...**

**Calienta el horno (En la Panpinela el horno está
a unos 500°C) a máxima potencia.**

Vigila la pizza hasta que esté a tu gusto.

Ekoizleak:

Ardi-gazta: Larreabal Eko, Axuribeltz

Behi-gazta: Pittika

Barazkiak: El Puente Viejo

Oliba Olioia: Ecológicos Aranda, Gil Pagola

Productoras:

Queso de oveja: Larreabal Eko, Axuribeltz

Queso de vaca: Pittika

Verduras: El Puente Viejo

Aceite de oliva: Ecológicos Aranda, Gil Pagola

