

PIZZA

OSAGAIAK:

500 gr irin gogorra

280 ml ur hotza

14 gr gatza

14 gr oliba olioa

7 gr legamia freskoa

Pizzaren osagaiak:

Tomatea, gazta, barrengorriak,
urdaiazpikoa, kipula...Nahi
duzuen.



ELABORAZIOA:

1. Masa egiteko pisatu osagai guztiak.
2. Nahastu irina eta legamia.
3. Gehitu olio eta ura. Ondo nahastu eskuarekin. Nahasita dagoenean, gehitu gatza.
4. Ondo nahastu eta mahaian jarri gure masa.
5. Hasi amasatzen eta bol-ean jarri bola.
6. Utzi reposatzen ordu t'erdi. (bolumena igo behar du).
7. Mahaira itzuli masa eta moztu erditik.
8. Bi bola egin eta rodilloarekin luzatu masa.
9. Labeko plakan jarri eta zulatuko dugu masa xardexka batekin.
10. Laberatu 200ºtara 10 minutuz.
11. Atera eta nahi ditugun osagaiak jarri masaren gainean eta azkenik sartu labera berriro. Gazta desengida egon arte.

Pertsonak

4

Denbora

90´

SONDIKAKO
UDALA



ARROZA TARTA

OSAGAIAK:

1 litro esne

250 gr azukrea

250 gr gurina

240 gr irina

6 arrautza

Kanela

Bainilla

Hojaldre masa



Pertsonak

6

Denbora

60'

ELABORAZIOA:

1. Hojaldrea moldean jarri eta ondo zulatu sardexka batekin. Laberatu 180º tara 15 minutu bera bakarrik.
2. Jarri esnea kanela eta bainillarekin berotzen. Gehitu gurina eta utzi berotzen gurina desegin arte.
3. Bol batean hasiko gara nahasten azukrea eta irina. Ondo nahasi grumoak desegiteko. Gehitu arrautzak eta nahasi.
4. Nahasketari esnea gehitu apurka, mugitzen.
5. Nahasketa moldean jarri hojaldrearen gainean.
6. Laberatu 180ºtara 40 minutu, eginda egon arte.

SONDIKAKO
UDALA

