

Pizza amb base de cigrons



Ingredients (per a 4 racions)

Per a la base:

450 g d'aigua

150 g de farina de cigrons

30 g d'oli d'oliva verge extra

Per als *toppings*:

120 g de mozzarella

80 g de salsa de tomàquet

40 g de pernil cuit (opcional)

40 g de formatge parmesà

25 g de tomàquet sec en oli

Orenga (al gust)

Elaboració

1. Abocar l'aigua (a temperatura ambient) en un bol i afegir-hi la farina de cigrons, remenant constantment per evitar que es formin grumolls. Afegir i barrejar 10g d'oli i salpebrar. Deixar reposar a la nevera durant almenys 2 hores.
2. Mentre tant, preparar els *toppings*: si la mozzarella és fresca, trencar-la amb les mans en trossos, ratllar el parmesà i tallar el pernil cuit i el tomàquet sec a trossos.
3. Preescalfar el forn a 180°C. Preparar una safata de forn amb paper sulfuritzat i l'oli sobrant.
4. Tornar a barrejar la massa uns segons i abocar-la a la safata.
5. Coure durant uns 20 minuts aproximadament.
6. Treure del forn i afegir els *toppings*: la salsa de tomàquet, el parmesà, el pernil i la mozzarella.
7. Treure la pizza del forn i acabar amb orenga per damunt. Servir.