



# Mini pizzas teranyina

## CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Halloween

Persones: 5 persones (10 pizzetes)

Dificultat: ★

Temps total d'elaboració: 25 min + 30 min  
de repòs massa

Ajuda dels adults: Sí (forn)

## INGREDIENTS

### PER A LA MASSA:

- 100gr. farina integral
- 50 ml aigua bona
- Sal
- Llevat fresc de forner
- 1 vas

### GUARNIMENT:

- Tomàquet fregit
- Mozzarella
- Olives negres sense pinyol

## ELABORACIÓ

1. **FER LA MASSA:** Posa la farina en un bol i afegeix una mica de sal. Fes un forat en el centre i agrega-hi l'aigua.
2. Amassa-ho tot bé fins a obtenir una massa homogènia i compacta no que s'enganxi.
3. Afegeix-hi el llevat i torna a amassar bé.
4. Deixa reposar la massa uns 30 minuts per que fermenti.
5. Mentrestant prepara les olives negres. En necessites 20 unitats i les tallaràs de la següent manera:
  - 5 olives tallades per la meitat al llarg
  - 5 olives tallades per la meitat al ample
  - 10 olives tallades en 4 rodanxes i després cada rodanxa tallada en 2 parts iguals (seran les potes).
6. Un cop la massa hagi reposat, estira-la bé amb un corró i amb l'ajuda d'un vas has de fer la forma rodona de la minipizza.
7. **GUARNICIÓ:** afegeix el tomàquet fregit i la mozzarella a cada pizza i finalment munta les aranyes. Pel cos fes servir la meitat de la oliva tallada al llarg, pel cap agafa la oliva talla al ample i posa 8 potetes.
8. Enforna a 180°C durant 10-15 minuts. Grrrrrrr!! Boníssimes!

## NOTES

Qualsevol ocasió de caire festiu és un bon moment per compartir amb els més petits a la cuina. Aquestes són receptes molt originals i súper senzilles amb les que es divertiran.

## AL·LÈRGIC



No apte per intolerants a la fructosa.

