

PIZZA BARKAKOA

written by Errezetak



Atzoko errezetaren ildoan beste pizza mota bat.

4 Perts.

Osagaiak:

- 1 Pizza masa
- 30gr Hirugiharra
- 90gr Txahal txikitua
- 1 Tipulina
- Gazta marratua
- Oregano
- Olia
- Piperbeltza
- Barbakoa saltsa

Prestaketa:

1. Erositako masa bat erabili dugu. **Tipulina** brunoise eran zatitu, **hirugiharra** zatitu. **Olioztaturiko** zartagin batean tipulina gehitu, gatzez ondu, multzoa potxatu. Tipulina gardena dugunean, suaren intentsitatea igo eta **haragi** txikitua gehitu, **gatz** eta **piperbeltzaz** ondu.



2. Haragia kolorez aldatzen denean, hirugiharra gaineratu, erregosi. Egina dagoenean nahi adina **barbakoa saltsa** gehitu, ongi irabiatu eta bi minutuz erregosi, gorde.



3. Pizza masa zabaldu eta zartaginaren edukia ongi zabaldu, gaineratik **gazta** marratua gehituz.



4. **Labea** 200° tan bero dugula 15 minutuz labekatu. Zerbitzatu.

