



## SEMANA PARA APAGAR LA TELE Y PONER LA VIDA

### Noche familiar con pizza

Reúna a su familia para una sabrosa noche cenando pizza y armando rompecabezas. Prepare una mesa bien iluminada y seleccione el rompecabezas que armarán. Quizás le convenga poner varios rompecabezas, los más fáciles para los miembros más jóvenes. Hagan una pausa para preparar unas deliciosas pizzas. Todos, hasta los más jóvenes, pueden divertirse decorando una pizza cubriéndola con los diversos ingredientes que se cortan con anterioridad. El tiempo de preparación varía en función de los ingredientes con que cubra la pizza. Es obvio que se tarda más si la cubre con salchichas y ralla usted mismo el queso, y menos si simplemente corta rodajas de tomate y lo cubre con queso ya rallado. Escoja los ingredientes para cubrir y el estilo que más le guste a su familia.

Estas son algunas ideas, ¡para inventar una pizza con cortezas que le den gusto!  
¡Los ingredientes de la corteza pueden ser tan variados como su imaginación!

*(Los precios son aproximados y pueden cambiar de una tienda a otra)*

Tortillas: Seis por \$1.79, no requieren preparación, basta con 5 minutos en el horno. Con ellas se puede hacer la pizza de corteza más fina posible.

Boboli (corteza de pizza): Dos cortezas pequeñas por \$1.99 o \$2.09 por las grandes, no requieren preparación, se hornean de 8 a 10 minutos. Son fáciles de preparar, saben muy rico si le gustan las pizzas de cortezas gruesa.

Pizza casera: 60 centavos de levadura, unos centavos de harina, azúcar sal y aceite. El tiempo de preparación y horneado varía según la receta. Es mejor preparar bastante para guardar para más tarde.

#### **MASA PARA PIZZA CON HIERBAS, DE HARINA INTEGRAL**

Fuente: Better Homes and Gardens

Preparación: 20 min.

##### Ingredientes

- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva o de cocina
- 2 tazas de harina para pan
- 1 taza de harina integral
- 2 cucharaditas de albahaca (basil) seca, orégano o condimento italiano, bien molidos.
- 3/4 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de levadura activa seca o levadura para máquina de hacer pan
- Harina de maíz fina (Cornmeal) - opcional

##### Instrucciones

Añada todos los ingredientes salvo la harina de maíz fina en una máquina de hacer pan de 1-1/2- a 2 libras, según las instrucciones del fabricante. Seleccione el ciclo para hacer la masa. Al terminar el ciclo saque la masa de la máquina y perfórela. Cúbrala y déjela reposar por 10 minutos.

**Pizza de corteza fina:** Divida la masa en dos partes iguales. Para cada una de la pizzas engrase un molde para pizza de 11 a 12 pulgadas, o una chapa grande para hornear.

Si lo desea puede espolvorear los moldes o la chapa con harina fina de maíz. En una superficie ligeramente espolvoreada de harina extienda 1 porción de masa en un círculo de 12 a 13 pulg. de diámetro. Pase el círculo al molde ya listo, haciendo que el borde quede un poco más grueso. Pique la corteza con un tenedor. No deje crecer la masa. Hornee a 425 grados F de 10 a 12 minutos o hasta lograr un color ligeramente dorado. Cubra la pizza con los ingredientes que desee y continúe horneándola de 10 a 15 minutos más o hasta que el borde de la corteza adquiera un color marrón dorado y los ingredientes que cubren la pizza estén burbujeantes.

**Pizza de corteza gruesa:** Engrase un molde para pizza de 13 a 14 pulgadas. Si lo desea, puede espolvorear el molde engrasado con harina de maíz fina. Con los dedos engrasados extienda la masa en el molde, haciendo que el borde quede más grueso. Cubra y deje crecer en un lugar tibio de 30 a 45 minutos a hasta que la masa haya crecido casi el doble. Hornee a 375 grados F de 20 a 25 minutos o hasta lograr un color ligeramente dorado. Cubra la pizza con los ingredientes que desee y continúe horneando de 15 a 20 minutos más o hasta que los ingredientes que cubren la pizza estén burbujeantes. Pueden hacerse dos pizzas de 11 a 12 pulg. con corteza fina o una pizza de 13 a 14 pulg. con corteza gruesa (6 porciones).