

Sagarrarekin sukaldatzen

Sagarrezko ore amaz egindako pizzak Astigarragan, eta etxean

'Udazken Zaporez' egitasmoaren baitan, 115 pizzeriako Rubén Andressek ore ama eta pizza egiteko tailerrak eskaini zituen, eta horietako batzuk jarri ditu herritarren eskura.

ASTIGARRAGA SAGARRA

Zapore berezi bezain goxoko pizzak egiten dituzte Rubén Andressek eta Valerie Mazak, Astigarragan kokatutako 115 Sagar Ore Ama izeneko pizzerian: «Lur honek eskaintzen dizkigun abantailak nabarmentzekoak dira, eta, beraz, goraipatzekoa, produktua lantzen dutenen esku ona, hain kalitate handiko gutiziak dastatzen dituztenentzat. Guk gure modura egiten ditugu pizzak, hemengo produktuekin».

Udazken Zaporez egitasmoaren baitan, Rubén Andressek sagarrez egindako ore ama duten pizzak prestatzeko tailerra eskaini zuen, sagarraren inguruan antolatutako ikastaroen baitan. Andressek eskaintako tailerrean, sagarrezko ore ama egiteko sekretupeko osagaiak eta pausuak elkarbanatu zituen herritarrekin, eta horiek jaso zituen Sagardeotxeak, bere urtekarian.

Pizza ederrak sukaldatzeko, ezinbestekoa da ore ama puntuan egotea, eta hori egiteko hamaika modu daude; horregatik, bi errezeta elkarbanatu zituen Rubén Andressek, 115 Sagar Ore Ama pizzeriaren izenean, herritarrekin: batetik, sagarrek egindako ore ama; eta bestetik, 115 Sagar Ore Amako pizza ezaguna.



Gaztarekin, tipularekin, tomatearekin... eta noski, sagarrarekin egindako pizza.

Sagarrez egindako ore ama

Lehenik eta behin, sagarra txikitu behar da, azalarekin eta haziarekin. Jarraian, txikitutakoa, ontzi batera bota, jarri gainean ontzia estaltzeko oihal edo paper bat, banda elastiko batekin, eta utzi 48 orduz gutxi gorabehera, 20-26 gradutara (giroko tenperatura).

Gomendagarria da, sagarra laborantza ekologikokoa izatea,

eta hau txikitu aurretik ondo garbitzea, noski.

Erabili iragazki fin bat, sagarraren ura ateratzeko, eta hau aurrerago erabiliko dugu, sagarraren fregmentu gisa. 100 gramo zekale-irin integral gehitu, eta goilara txiki batekin dena nahastu, likido geratu dadin. Itxi tapa batekin eta 48 orduz utzi, giro-tenperaturan.

Bi egun pasata, freskatzeko prozesuari emango diogu ha-

siera: 100 gramo kendu ontzitik, eta jarraian, beste 300 gramo ur eta 300 gramo irin bota ontzira. Dena ondo nahastu, burbuilak izan ez ditzan, eta berriro utzi beharko dugu tapatuta, 24 orduz, gutxi gorabehera.

Masa freskatzeko jarraitzeko, ondorengo pausuak jarraitu behar dira: 150 gramo kendu ontzitik, eta jarraian, ontzian bertan, gehitu 250 gramo ur eta 250 irin. Kasu honetan, ze-

kale-irina erabili dute, ore ama egiteko. Dena ondo nahastu, burbuilak kentzeko, eta berriro utzi beste 24 orduz tapatuta, giro-tenperaturan.

Amaitzeko, atarian aipatutako pausuak egin ostean, berriro ere 150 gramo banatu ontzitik, eta berriro 300 gramo ur eta 300 gramo irin gehitu. Ondo nahastu dena, eta 12 orduz egon beharko du nahasketa horrek tapatuta, giro-tenperaturan.

olaizola
Sagardotegia

Urtarrilaren 28tik
apirilaren 30era irekia

Asteazkenetik ostiralera atariak.
Larunbatetan bazkariak eta afariak.
Igandeetan bazkariak.

Osinaga auzoa, 38. Hernani Tel. 943 33 67 31 / 690 698 484

Petritegi Sagarkultura 1526 Astigarraga

115 pizza egiteko beharrezko osagaiak

- 4,5 gramo lebadura kimiko
- 72 gramo ur edangarri (hau berotzeko erabiliko da)
- 453 gramo irin
- 225 gramo ur edangarri
- 9 gramo gatz
- 5 gramo olio

'115' pizza, etxean egindako ore amarekin

Behin etxean egindako ore ama prest dugula, 115 izeneko pizza egiteko pausuak zeintzuk diren azaldu ditu 115 Sagar Ore Ama Astigaragako pizzeriak. Pizza hau egiteko behar diren osagaiak gaineko taulan agertzen dira.

Osagaiak prest?

Has gaitzen sukaldatzen...

- 1) Berotu 72 gramo ur, 30 gradutara iritsi arte.
- 2) Ur berotan legamia bota eta dena nahastu. 5-8 minutu utzi berotan, urak burbuilak egiten dituela ikusi arte. Honek, lega-

miak eragina egin duela esan nahiko du.

3) Ontzi haundi batean ur hotza bota, eta gutxinaka irina bota, erdia gutxi gorabehera.

4) Legamiarekin nahastutako ura bota, eta dena nahastu. Jarraian geratzen den gainerako irina bota.

5) Gatz bota, eta 2 minutuz amasatu.

6) Olio gehitu, eta bota ostean, 2 minutuz amasatu.

7) Masa bere horretan utzi, oihalarekin estaliz, 10 minutuz.

8) Masa moztu, espatula bat erabiliz. Zati bakoitzak 250 gramoko izan beharko luke. Buelta eman zati hauei, eta bandeja batean ipini denak, banatuta.

9) Egindako bola hauek ur apur batekin busti eta filmarekin (plastikoarekin) estali.

10) Hozkailuan sartu, eta hozten utzi 18 edo 24 orduz.

11) Eskuekin masa zanutu, borobil bat osatuz. Zanutu kanpo aldera, eta eman buelta masari, dena modu egokian zanutzeko, uniformeki. Masaren ertzak lodiago utzi.

12) Zanutzen jarraitu masa fin-fin geratu arte. Ez zanutu indarrarekin, hausteko arriskua baitago.

13) Eskuen goiko aldean erabilita eta arretea haundiarekin, labertuko dugun bandejan ipini masa.

14) Ondoren, honako osagaiak jarri masa gainean: saltsa, gazta eta nahi ditugun osagarriak.

15) Osagaiak jarrita, segituan labera sartu, eta gomendagarria da labearen goiko aldean kokatzea bandeja.

Pausu hauek azaltzeaz gain, zenbait gomendio ere eman ditu Rubén Andressek, pizza egiteko: «Masa luzatzen dugun momentuan, semolazko irina erabili daiteke. Izan ere, osagai honek, masa gehiago luzatzen eta zabaltzen lagunduko du. Eta ogi-irina ere erabiltzeko aukera dago. Horrez gain, labeko bandeja erabili beharrean, zartaila ere erabili daiteke. Honek 30 zentrimetroko diametroa beharko luke, eta sua erdi-altu jarri. Utzi sutan masa, urre kolorea hartzen duen arte eta ertzak puzten diren arte».



Osagai gutxiarekin egindako pizza: Margarita. Argazkia: 115pizza.com



Rubén Andres, 115 Sagar Ore Ama pizzeriako jabeetako bat. Berak eskaini zuen ore ama egiteko talerra, Sagardoetxean.



Garrantzitsua da masa ondo zanutzea.



altzueta

HERNANI

Urtarrilaren 27an irekiko dugu Txotx denboraldia

altzuetasagardotegia.com

Osinaga, 7. Hernani 943 55 15 02



LIZEAGA

SAGARDOEGIA

SAGARDO NATURALA

www.lizeaga.eus

