



INGREDIENTS

- 350 g de farina de força
- 25 g de llevat fresc
- Oli d'oliva verge extra
- Sal

Ingredients del farciment:

- 300 g bacallà salat (i a punt de sal)
- 2 cebes
- 4 tomaques madures
- Alls
- 2 carxofes
- 50 g olives negres
- Pebre
- Oli d'oliva verge extra
- Sal

ELABORACIÓ

1. Posar la farina sobre una superfície plana i fer-hi un clot al mig.
2. Posar el llevat esmicolat al centre del forat, un pessic de sal, tres quarts de got d'aigua i mig d'oli.
3. Barrejar fins a obtenir una massa fina i elàstica.
4. Deixar llevar la massa en un lloc tebi durant un parell d'hores, coberta amb un llenç o drap humit.
5. Mentrestant pelar les cebes, les tomaques i tres o quatre grans d'all. Trinxar cada una de les verdures i sofregir amb un raig d'oli.
6. Retirar la pell i espines del bacallà i fer-ne filets petits.
7. Netejar els cors de les carxofes, tallar-los a quarts i saltejar-los breument perquè agafin color.
8. Aplanar i estirar la massa. Tallar-la en racions individuals.
9. Escampar al damunt la massa el sofregit, afegir les làmines de bacallà, les olives i els quarts de carxofa.
10. Mullar amb oli i enfornar a 180° durant uns 25/30 minuts.

NOTES:

