

TÍTULO DE LA RECETA: Pizza estilo Lucía.

AUTORA DE LA RECETA: Lucía y Mami.

TIEMPO DE REALIZACIÓN: 1 h y 45 min.

INGREDIENTES:

250 gr de agua

230 gr harina normal

230 gr harina fuerza

15 gr levadura fresca

75 gr aceite de oliva

1 cta. y ½ de sal

1 cta. orégano

Tomate frito

Queso mozzarella rallado

PREPARACION:

1. Templar un poco el agua y disolver la levadura
2. En un bol amplio, colocar las harinas y hacer un hoyo e ir echando el agua con la levadura y removiendo con una cuchara de madera, del centro hacia fuera. Añadir el aceite, sal y orégano, terminar de amasar en la mesa de trabajo enharinada
3. Llevar a un bol enharinado haciendo una bola, tapar y dejar levar en un sitio cálido una hora, hasta que doble el volumen. Desgasificar y separar en dos bolas (salen dos pizzas)
4. Precalentamos el horno a 250º, estiramos la bola de masa bien fina y la pinchamos con un tenedor, añadimos tomate frito sobre la masa y queso mozzarella luego añadimos los ingredientes que más nos gusten
5. Bajamos el horno a 220º y horneamos nuestra pizza de 15-20 min.
6. Solo nos queda disfrutar de nuestra rica pizza.





● ○ REDMI NOTE 9
∞ AI QUAD CAMERA



REDMI NOTE 9
AI QUAD CAMERA



●● REDMI NOTE 9
∞ AI QUAD CAMERA