

Bollitos de pizza



Ingredientes

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *harina*, sal y azúcar. Agregar *levadura* seca, aceite de oliva y de a poco añadir agua tibia de a poco hasta formar un bollo liso.
- Dejar descansar 1 hora tapada.
- Hacer bollitos y dejar descansar 20 minutos.
- Aplastar cada bollo y colocar en el centro 1 cdita de salsa de tomates, 1 cubo de muzzarella y cerrar bien.
- Acomodar en fuente para horno con el cierre para abajo dejando separación entre cada uno.
- Pincelar con salsa abundante salsa de tomates, espolvorear con *orégano* y cocinar en horno a 180ª C hasta cocinar la masa.
- Servir en caliente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bollitos-de-pizza>