

Pizza catalana con verduras

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Agua tibia: 250 ML.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Levadura fresca: 25 g

Azucar: 2 cditas.

Sal: 1 cedita.

Chile: 1 Unidad

Tomates: 4 Unidades

Harina de trigo: 500 g

Zucchini: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Para comenzar, mezclamos el agua tibia, la *levadura* y el azúcar. Luego, incorporamos la *harina* y la sal. Amasamos durante unos 5 minutos hasta conseguir una bola compacta.
- A continuación, colocamos la masa en un bol y la tapamos con papel film. Dejamos reposar durante media hora.
- Luego, cortamos las verduras en juliana. Salteamos el *zucchini* en una sartén con un chorrito de aceite y reservamos el resto de las verduras crudas.
- Pasada la media hora, sacamos la masa del bowl. Espolvoreamos la mesa de trabajo con *harina* y la estiramos con palo de amasar hasta que quede bien fina.
- Disponemos sobre una bandeja de horno.
- Precalentamos el horno a 220°C.
- Añadimos las verduras sobre la masa, regamos con un chorrito de aceite de oliva, y condimentamos con una pizca sal.
- Horneamos la pizza a 220°C durante 10-15 minutos, hasta que los bordes queden dorados.
- La sacamos y la dejamos enfriar y terminamos decorando con un *chile* picado.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-catalana-con-verduras>