Pizza de espinacas, jamón crudo y tomate confitado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Levadura: 12 grs.
Harina 000: 250 g
Sal: Cantidad necesaria
Manteca fundida: 2 cdas.

Relleno

Tomate confitado: 8 Unidades
Queso Parmesano: 50 grs.
Espinacas: 1 Paquetes
Jamòn crudo: 100 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso Mozzarella: 250 g

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle la *levadura* con el agua y luego incorpore la sal.
- Vierta la *harina* sobre la mesada forme una corona y en el centro agregue la mezcla anterior junto con la *manteca* fundida.
- Integre y amase hasta que quede totalmente lisa.
- Deje reposar por 10 minutos.
- Forme un bollo y deje reposar en un lugar tibio 2 horas aproximadamente hasta que doble su volumen.

Relleno

- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee las hojas de *espinaca* y reserve.
- Corte la muzzarella en láminas finas.
- Hidrate los tomates en agua fría 30 minutos.

Armado

- Estire la masa en un molde de pizza previamente aceitado.
- Deje levar 1 hora más dentro del molde.
- Lleve al horno a 180 ºC 10 minutos.
- Distribuya por encima la *espinaca* reservada, la muzzarella y los tomates.
- Lleve al horno a 200ºC 10 minutos más.
- Retire del horno cubra con **jamón** crudo y queso parmesano y lleve al horno 3 minutos.
- Retire, deje reposar 5 minuto y corte en porciones.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-espinacas-jamon-crudo-y-tomate-confitado