

# Pizza de mozzarella a la sartén

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Sal:** 1 cdita.

**Albahaca:** Cantidad necesaria

**Harina de trigo:** 500 g

**Mozzarella fresca:** 1 Unidad

**Azucar:** 1 cdita.

**Agua tibia:** 250 MI.

**Levadura fresca:** 25 g

**Aceite de oliva virgen:** Cantidad necesaria

**Tomate triturado:** 250 g

## Preparación de la Receta

- Comenzamos precalentando el horno.
- En primer lugar, mezclamos la *levadura*, el azúcar y la sal con agua tibia.
- Por otro lado, en un bowl colocamos la *harina* e incorporamos la mezcla anterior. Revolvemos hasta obtener una masa.
- Cuando se haya formado una masa, la trabajamos durante 5 minutos más. Después la tapamos y dejamos que repose durante media hora.
- Pasado el tiempo, destapamos la masa, la espolvoreamos con abundante *harina*. Estiramos con las manos o con la ayuda de un palote hasta darle la forma del tamaño de la sartén.
- Luego, agregamos el *tomate* y la **mozzarella** por encima de la masa y la colocamos en la sartén.
- LLevamos la sartén al horno, ponemos el grill y esperamos hasta que la masa esté tostada y el queso fundido.
- Cuando la pizza esté lista, la decoramos con unas hojas de *albahaca*, regamos con un chorrito de aceite.
- Emplatamos y servimos.

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