elGourmet

Pizza della Forza

Ingredientes

Aceitunas Kalamata: c/n
Brócoli: c/n
Mortadela ahumada: 100 grs
Queso Muzarella: 100 grs
Queso scamorza: 100 grs
Salsa de tomate: 100 grs

Masa

Aceite De Oliva: 20 Ml
Agua: 100 Ml
Harina de fuerza: 200 grs
Levadura de panadería: 20 grs
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- En el agua tibia disolver la *levadura*.
- En un bol grande poner la *harina* con la sal.
- Añadir el agua con *levadura*, el aceite y mezclar.
- Amasar durante unos minutos hasta que la masa esté suave por fuera y con fuerza por dentro.
- Poner en un bol, tapar con film y dejar que la masa descanse durante 1 hora.
- Pasado este tiempo estirar la masa sobre una placa de horno.
- Cocinar con los ingredientes durante 15-20 minutos en horno a 200 ºC

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-della-forza