

Pizza Gordor



Ingredientes

Menta: c/n

Natillas: 100 grs

Uvas tintas: 10 Unidades

Mermelada de tomate: 150 grs

Ricotta: 200 grs

Masa

Aceite De Oliva: 20 MI

Agua: 100 MI

Levadura de panadería: 20 grs

Harina de fuerza: 200 grs

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- En el agua tibia disolver la
- <https://elgourmet.com/glosario/levadura> target="_blank">levadura.
- En un bol grande poner la
- <https://elgourmet.com/glosario/harina> target="_blank">harina con la sal.
- Añadir el agua con
- <https://elgourmet.com/glosario/levadura> target="_blank">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 °C

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