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

Preparación de la Receta

- En el agua tibia disolver la
- %20//elgourmet. %20com/glosario/levadura" target="_blank">levadura.
- En un bol grande poner la
- %20//elgourmet. %20com/glosario/harina" target="_blank">harina con la sal.
- Añadir el agua con
- %20//elgourmet. %20com/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 ºC

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