

Pizza libro deluxe



Ingredientes

Salsa de tomate: 200 g

Jamón ibérico:

Mozzarellas frescas: 2-3 Unidades

Sal:

Aceite de oliva virgen:

Mortadela:

Porchetta:

Speck:

Para la masa de la pizza:

Agua: 200 ml

Levadura fresca: 10 g

Harina común: 400 g

Sal: 1 cdita

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos la *levadura* y la sal con agua tibia en un bol amplio.
- Luego, en el mismo bol, vamos añadiendo la *harina* de a poco hasta que obtengamos una masa.
- Continuamos amasando a mano hasta obtener una masa uniforme y lisa
- Reservamos esta masa a temperatura ambiente tapada con un paño hasta que doble su volumen.
- Pasado este tiempo, enharinamos la mesa y estiramos pequeñas cantidades de masa formando unas pizzas pequeñas
- Freímos las pizzas y las rellenamos con *tomate*, un poco de *mozzarella*, encurtidos italianos y cerramos la pizza en dos como un libro
- Servimos.

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