

Pizza del Nonno



Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 20 mililitros

Harina de fuerza: 200 grs

Sal: 1 Pizca

Agua tibia: 100 MI

Levadura de panadería: 20 grs

Pizza del Nono

Aceitunas verdes: c/n

Chorizo colorado: c/n

Muzarella: 200 grs

Queso feta: 50 grs

Guindilla amarilla: 1 unidad

Orégano: c/n

Salsa de tomate: 150 grs

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 °C

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-party-por-gonzalo-d-ambrosio>