elGourmet

Pizzas sin horno

Ingredientes

Mozzarella: Cantidad necesaria
Sal: Una pizca
Aceite De Oliva: 1 cda.
Agua: 1/2 Taza
Harina de trigo: 1 Taza

Preparación de la Receta

Para preparar la masa

colocamos la harina y la sal en un taz&oacute

- N
- Luego, integramos bien
- Añadimos el aceite, integramos con las manos, y agregamos agua
- Incorporamos todos los ingredientes y amasamos hasta obtener una masa firme, dejamos reposar durante 15 minutos

Para preparar la pizza

- Extendemos la masa en una base plana enharinada con la ayuda de un rodillo
- Luego, colocamos la masa sobre el sartén
- Colocamos sobre la estufa y cocinamos cinco minutos de un lado y cinco minutos del otro.
- Pasado ese tiempo, colocamos la salsa sobre toda la pizza, y el queso *mozzarella* rebanado.
- Tapamos y cocinamos durante 15 minutos a fuego bajo
- Colocamos hojas de *albahaca* fresca sobre la pizza.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizzas-sin-horno