Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Pizza estilo Tío Pedro

4 raciones · 823 kcal

Ingredientes

MASA

- **500g** harina de fuerza
- **1 g** levadura seca
- **12 g** sal
- **350** agua

RESTO

- Salsa de tomate
- Pavo en lonchas
- Mozzarella
- Sobrasada de Mallorca
- Huevo

POR RACIÓN

Proteínas	**41 g**
Grasas	**30 g**
Hidratos	**95 g**
Fibra	**4,5 g**

Elaboración

1. Disolver la levadura en agua.
2. Mezclarla con la harina y la sal amasando unos minutos.
3. Dejar tapado 30' a temperatura ambiente.
4. Incorporar la sal, amasar 10' y dejar reposar 2h o hasta que doble a temperatura ambiente.
5. Amasar unos minutos, dividir en dos bolas (una irá al congelador) y a la nevera 12-24h en tupper cerrado.
6. Sacar de la nevera 3h antes de cocinar (que doble tamaño) y dale forma a la pizza.
7. Salsa de tomate en el centro y directa a la base del horno 5'.
8. Saca y monta: pavo en lonchas+mozzarella+sobrasada y al horno en la parte superior otros 10-15'.
9. Toque final con un huevo cocido rayado en el centro 5' más y listo!

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei