la cocina de los golosos



PLATOS PRINCIPALES

Pizza casera sin amasar

+4h · 2 raciones · 1401 kcal

Ingredientes

MASA

- **400 gr** harina de fuerza
- **3 gr** levadura fresca
- **8 gr** de sal
- **350 ml** agua fría
- **1 cucharadita** de aceite de oliva virgen extra

RELLENO

- Salsa tomate
- Orégano
- Queso rallado
- Champiñones
- Queso en lonchas
- Salchichas
- Aceitunas negras
- Ketchup

Elaboración

1. Deshacer la levadura en el agua
2. Mezclar la harina con la sal, añadir el agua con la levadura y el aceite
3. Tapar y dejar a temperatura ambiente unas 10 horas
4. Al día siguiente, poner harina sobre la mesa de trabajo; es una masa muy hidratada y pegajosa, por eso hay que espolvorear la masa también con harina para darle forma
5. Doblar 4 veces sobre sí misma y dividir en 2 partes
6. Dar forma estirando hasta obtener el grosor deseado
7. Rellenar al gusto, en este caso con temática Halloween
8. Horno precalentado a 200° calor arriba y abajo hasta verla dorada por los bordes
9. Listas para disfrutar

POR RACIÓN	64 g Proteínas	56 g Grasas	157 g Hidratos	8,6 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos