HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Pizza de las Tortugas Ninja

+4h · 2 raciones · 754 kcal

Ingredientes

- **100 ml** agua
- **12 gr** levadura fresca
- **150 gr** de harina
- **1** cdita de sal
- **1 cda** de aceite de oliva
- **20 gr** de sémola de trigo
- Salsa de tomate
- Queso cheddar
- Mozzarella
- Pepperoni
- Orégano

POR RACIÓN

Proteínas	33 g
Grasas	38 g
Hidratos	70 g
Fibra	3,7 g

Elaboración

1. Calentar un poco el agua
2. Disolver el cubito de 12 gr de levadura fresca en el agua
3. Mezclar para que no queden grumos
4. En un bol grande añadir 150 gr de harina, una cucharadita de sal, una cucharada de aceite de oliva y la mezcla de agua y levadura
5. Mezclar hasta que la masa resulte muy difícil de mezclar
6. Pasar la masa a la mesa y amasar a mano hasta formar una bolita
7. Cubrir con un trapo y dejar reposar 24 horas a temperatura ambiente
8. Estirar la masa con los dedos usando la sémola de trigo como base, dándole poco a poco forma redonda
9. Añadir el tomate y espolvorear un poco de orégano por encima
10. Añadir trozos de queso cheddar, cubrir con mozzarella y finalmente añadir las rodajas de pepperoni
11. Hornear a máxima temperatura

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto