HerZechef



PLATOS PRINCIPALES

Pizza de calaveras de champiñones

2 raciones · 626 kcal

Ingredientes

- **150 gr** de harina de trigo
- **1 cucharadita** de sal
- **50 ml** de agua
- **50 ml** de cerveza
- **1 cucharada** de aceite de oliva
- **12 gr** de levadura fresca
- Salsa de tomate
- Orégano
- Mozzarella
- Champiñones
- Bacon

POR RACIÓN

Proteínas	25 g
Grasas	29 g
Hidratos	64 g
Fibra	3,7 g

Elaboración

1. Poner la harina de trigo en un bol con una buena pizca de sal y mezclar
2. Disolver la levadura fresca en 50 ml de agua tibia y volcarla en el bol
3. Añadir una cucharada de aceite de oliva y la cerveza, sin alcohol si la pizza es para niños, y mezclarlo todo
4. Volcar la masa sobre la mesa con harina y amasar hasta obtener una bola que no se pegue en las manos
5. Dejar reposar cuantas más horas mejor hasta que la masa esté doblada o triplicada
6. Amasar y darle forma redonda; la sémola o la harina evitan que se pegue en la mesa
7. Añadir el tomate, una lluvia de orégano y la mozzarella
8. Colocar los champiñones cortados por la mitad para formar las calaveras
9. Añadir un poco de bacon
10. Hornear a máxima temperatura en la parte baja del horno

Hecho con CookNest

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