

PLATOS PRINCIPALES

Pizza casera de espinacas, jamón serrano y burrata

2h 8 raciones 358 kcal

Ingredientes

- Jamón serrano
- Queso burrata
- Hojas de espinaca (tipo lechuga en bolsas)
- Tomate frito receta artesana (tapa negra de Mercadona)
- Queso rallado
- Orégano
- Albahaca

MASA

- **400 gramos** de harina de trigo
- **1** vaso de agua tibia (200 ml)
- **2 cucharadas** de aceite de oliva
- **1 sobre** de levadura fresca (15 gr.)
- **1 pizca** de sal

Elaboración

1. Ponemos en un bol la harina, dejando un hueco en el centro.
2. Calentamos en el microondas el agua y cuando la tengamos templada añadimos el sobre de levadura y removemos.
3. Añadimos el vaso con la levadura al centro del bol, junto con las 2 cucharadas de aceite y un poco de sal.
4. Removemos y mezclamos todo bien con ayuda de una cuchara, y ponemos la masa en una encimera con un poco de harina para que no se pegue.
5. Amasamos bien con las manos por todas partes durante unos 10 minutos hasta conseguir una bola uniforme.
6. Cuando tengamos la textura deseada dejamos reposar a temperatura ambiente en el bol durante 1 hora con un poco de aceite tanto en el fondo del bol como encima de la masa (para evitar costras), y lo tapamos con un paño.
7. Pasada esta hora la masa habrá duplicado su tamaño, la sacamos del bol y la cortamos en dos formando otras dos bolas.
8. Ponemos un poco más de aceite encima de las masas extendiéndolo con las manos, y dejamos reposar media hora más (tapado con el paño).
9. Una vez lista la masa, añadimos el tomate frito con la albahaca y orégano y esparcimos con una cuchara.

10 Ponemos las espinacas, el jamón serrano, el queso burrata y el queso rallado, y a hornear.

11 Horneamos con el horno precalentado previamente, con calor arriba y abajo a 180g, durante unos 20-25 minutos cada una.

RECOMENDACIONES

Cada horno es un mundo. La masa también se puede guardar en la nevera o congelador para comer más adelante. También se puede usar masa comprada en lugar de la casera.

POR RACIÓN	**15 g** Proteínas	**15 g** Grasas	**41 g** Hidratos	**2 g** Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta