



Dificultad:
Media



Porciones:
16



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	242 Kcal
Proteínas:	9.5 g
Grasa Total:	10.7 g
Colesterol:	20 mg
H. de Carbono:	26.7 g
Fibra Dietética:	1,6 g
Sodio:	584 mg

PIZZA A LA PIEDRA

Ingredientes

- ½ Kilo de harina
- ¼ Taza de leche SVELTY®
- ½ Cucharadita de levadura en polvo
- ½ Cucharadita de azúcar
- ½ Taza de agua mineral con gas
- ¼ Taza de aceite de oliva
- 1 Cucharadita de sal

Relleno

- 1 Sobre de salsa de tomates
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- Orégano a gusto
- 400 g Queso mozzarella rallado
- 4 Tomates medianos cortados en rodajas
- 150 g Aceitunas partidas
- 1 Bolsa de rúculas fresca

Preparación

1.- Forma un volcán de harina dejando un espacio en el centro, deja en este orificio la leche con la levadura, la azúcar y el agua mineral. En los bordes de la harina deja el aceite de oliva con la sal. Deja reposar el centro solo unos segundos para que la levadura se integre bien, luego comienza a trabajar desde el centro hacia a fuera hasta conseguir una masa de textura blanda. Una vez lista, reposa tapada durante 15 minutos como mínimo hasta que veas que la masa aumentó de volumen.

2.- Toma la masa y nuevamente trabaja suavemente con tus manos, sepárala en dos y estira formando un círculo de 25 a 30 cm. aproximados. Déjalos sobre una lata de horno previamente enamequillada y deja reposar nuevamente durante 12 minutos aprox. Hasta aumentar su volumen. Mientras, junta la salsa de tomates con el caldo de costilla

MAGGI®, añade un toque de orégano y remueve.

3.- Una vez lista la masa, pincha con un tenedor y cubre con la salsa de tomates. Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y pre-hornea solo 8 a 10 minutos hasta solo avanzar su cocción. Luego retira del horno y rellena con el queso, rodajas de tomates y aceitunas, condimenta nuevamente con un toque de orégano y devuelve al horno hasta derretir completamente el queso. Al momento de servir, acomoda las hojas de rúculas y sirve de inmediato.

