



Dificultad:
Media



Porciones:
16



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 157 Kcal |
| Proteínas: | 7.6 g |
| Grasa Total: | 6.9 g |
| Colesterol: | 14 mg |
| H. de Carbono: | 15.7 g |
| Fibra Dietética: | 0,7 g |
| Sodio: | 257 mg |

PIZZA FRESCA A LA ALBAHACA

Ingredientes

- 2 ¼ Tazas de harina
- 1 Taza de agua tibia
- 1 Sobre de levadura seca ó 20 g levadura fresca
- ½ Cucharadita de sal
- 3 Cucharadas de aceite de oliva
- Semolina para espolvorear

Relleno

- 1 Sobre de salsa de tomates
- 1 Tableta de caldo de verduras MAGGI®
- 200 g Queso mantecoso
- 200 g Jamón colonial en láminas
- 2 Bandejas chicas de tomates cherry partidos
- 1 Paquete de hojas de albahaca
- Orégano

Preparación

1.- Forma un volcán de harina dejando un espacio en el centro, deja en este orificio la levadura y el agua tibia. 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, estira formando un círculo de 30 a 40 cm. aproximados. Déjalo sobre una lata de horno previamente enamestequillada y deja reposar nuevamente durante 12 minutos aprox. Hasta aumentar su volumen. Mientras, junta la salsa de tomates con el caldo de verduras 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 mantecoso, las láminas de jamón colonial cortadas en cuadrados y los tomates cherry, condimenta nuevamente con un toque de orégano y devuelve al horno hasta derretir completamente el queso. Al momento de servir, acomoda las hojas de albahaca y sirve de inmediato.

