



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Pizza

Ingredientes para 3 personas:

300 gr. de harina de panadería

7 gr. de levadura seca de panadería

1 cucharita y media de sal

3 cucharadas de aceite de oliva

175ml. de agua templada

Precalienta el horno a 240°.

Pon la harina con la levadura y la sal. Mezcla.

Incorpora el agua y el aceite con la máquina en marcha. Deja que se amasa unos 4-5 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Forma una bola.

Divide en partes iguales



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Extiende bien con un rodillo dándoles la forma que quieras.

Coloca sobre la placa del horno y cubre con un papel film untado con aceite. Deja reposar al menos 10 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Prepara lo que quieras ponerles encima. Yo he hecho una de tomate frito, jamón, champiñón, mozzarella, basilico, sal y pimienta. La otra es de tomate cherry, queso feta, orégano, sal y pimienta. Cuando la he sacado del horno le he puesto unas espinacas baby y un chorro de aceite de oliva.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Hornea ente 8-10 minutos.

Listas para servir.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>
