



Pizza italiana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 20 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

Las olivas negras tienen casi 2,5 veces más cantidad de grasa en su composición que las olivas verdes.

Modo express

1. Para preparar la masa, mezcle en un bol el agua, el aceite, la sal, la levadura y la harina. Amase durante 10 minutos y déjela reposar entre 1/2 y 1 hora aproximadamente, cubierta con un trapo y a temperatura ambiente.
2. Cuando haya doblado su volumen, alísela con un rodillo hasta que quede muy fina. Divida la masa en dos partes, de la forma de pizza y resérvelas.
3. Coloque un papel de horno en el fondo de la cubeta e introduzca una de las masas.

4. Disponga sobre ella la mitad de los ingredientes de la cobertura: tomate, mozzarella, anchoas, olivas y 1 huevo.
5. Programe el menú Horno 20 minutos a 180°.
6. Cuando finalice, repita el procedimiento con la otra base para pizza.