

PIZZA

INGREDIENTES

Para la masa:

Harina cantidad necesaria (130 gr aprox)

8 cdas de agua

6 cdas de aceite de oliva

Una pizca de sal

Para el relleno

Pasta de Tomate

1 Cebolla Pequeña

1 Tomate

Ajo

Orégano

Aceitunas negras sin semilla

Anchoas

Queso mozzarella

Aceite

PREPARACIÓN

Se mezclan 5 cucharadas de aceite con 8 de agua, echarle sal.

Ir añadiendo la harina mientras removemos hasta que se haga una masa que no se pegue de las manos

Dejar reposar.

Sofreír en una sartén en aceite de oliva la cebolla picada, el ajo, agregarle la pasta de tomate, orégano y sal. Reservar y dejar enfriar.

Estirar la masa y echarle la preparación de la pasta de tomate por encima, después el queso mozzarella, aceitunas picadas en dos, tomate cortado en ruedas finas, las anchoas y el orégano.

Por último meter al horno a 180° por 25 a 30 min o hasta que esté la masa bien hecha.

Nota: se puede hacer de todos los gustos y sabores o como el de la foto
Mitad estilo margarita y la otra mitad con jamón Ibérico