

Pizza casera básica

Pizza elaborada con harina de espelta.

🕒 Preparación 25 minutos ● Total 1 hora 1 Pizza casera

Ingredientes

- 100 gramos de harina de espelta
- 5 cucharadas soperas de tomate, pelado y triturado, enlatado (75 g)
- 1 cucharada de postre de orégano, seco (2 g)
- 1 cucharada de postre de sal común (3 g)
- 1 unidad comercial de queso mozzarella (125 g)
- 2 cucharadas de postre de levadura, fresca (10 g)

Método de preparación

- 1 Mezclar la harina con la levadura, la sal y el orégano.
- 2 Añadir agua hasta que la masa no se pegue
- 3 Dejar reposar unos 10-20 minutos
- 4 Estirar la masa con el grosor que más guste
- 5 Añadir el tomate triturado y la mozzarella
- 6 Si quieres, puedes añadir más toppings.
- 7 Hornear a 180g durante 20 minutos