

Pizza Stromboli

Tempo di preparazione: 85 min

Dificultad: Fácil

Relleno

Calabacines pequeños: 2Cebollas tiernas: 3

Mozzarella: 1 bolaOrégano: 1 cucharadita

Pimiento: 1Tocino: 100g

Masa

Aceite de oliva:Agua tibia: 150ml

Harina de espelta: 300gLevadura fresca: 7gSal: 1/2 cucharadita



Preparación

- Para la masa de pizza, disolver la levadura en agua tibia y dejar en remojo durante 5 minutos. Poner la harina, la sal y el aceite de oliva en un bol. Añadir el fermento y amasar en un procesador de alimentos a la velocidad más baja durante 10 minutos. Tapar y dejar reposar a temperatura ambiente durante 60 minutos.
- 2. Mientras tanto, cortar los calabacines en rodajas muy finas, el pimiento en tiras finas y las cebollas en aros.
- Extender la masa de pizza en forma de rectángulo y untarla con la pulpa de tomates orgánicos Pomíto. Cubrir con el tocino, los calabacines y el pimiento. Trocear la mozzarella con los dedos y esparcirla por encima. Espolvorear con orégano.
- 4. Enrollar la masa a lo largo del borde largo y cerrar bien los extremos.
- 5. Cortar el strudel de pizza varias veces con un cuchillo afilado.
- 6. Hornear en el horno precalentado a 200 grados aire caliente durante unos 20 minutos.

CONSEJO

Servir con una salsa hecha con 6 cucharadas de pulpa de tomate Pomito finamente picada con albahaca y un diente de ajo machacado.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 6 cucharadas

