Pomì
O Così. O Pomì.

Pizza Stromboli

Tempo di preparazione: 85 min
Dificultad: Fácil

Masa

- Aceite de oliva: None
- Agua tibia: 150ml
- Harina de espelta: 300g
- Levadura fresca: 7g
- Sal: 1/2 cucharadita

Relleno

- Calabacines pequeños: 2
- Cebollas tiernas: 3
- Mozzarella: 1 bola
- Orégano: 1 cucharadita
- Pimiento: 1
- Tocino: 100g

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 6 cucharadas

Preparación

1. 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.
3. Extender la masa de pizza en forma de rectángulo y untarla con la pulpa de tomates orgánicos Pomìto. 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 Pomìto finamente picada con albahaca y un diente de ajo machacado.