

Pizza Eso es Amor



Tempo di preparazione: 20 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva: 2 cucharaditas
- Albahaca: 1 ramita, (8-10 hojas)
- Harina: para espolvorear
- Mantequilla sin sal, derretida: 2 cucharadas
- Masa de pizza, comprada o hecha en casa: 500 gramos
- Queso mozzarella fresco, cortado en rodajas finas: 100 gramos

For this recipe we used:

Salsa para Pizza 1/4 taza



Preparación

Comparte una pizza en forma de corazón con tus seres queridos, porque el camino más fácil para llegar al corazón de alguien es a través de una deliciosa pizza con queso. ¡¡Haz que tu comida de San Valentín sea un éxito con nuestra Salsa para Pizza de Pomì!

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 230°C y forrar una bandeja para hornear con papel de horno. Reservar.
2. Espolvorear ligeramente con harina una superficie de trabajo limpia y volcar la masa en ella. Utilizar las manos para presionar la masa hasta formar un círculo de unos 30 cm de diámetro. Para darle forma de corazón, tirar suavemente del centro inferior de la masa hacia abajo para formar una punta. Pellizcar el centro superior de la masa para crear los dos lados. Pasar la masa en forma de corazón al molde preparado. Pincelar la superficie de la masa con aceite de oliva y hornear durante 5-7 minutos, hasta que se dore ligeramente.
3. Después del horneado parcial, sacar la masa del horno y cubrir la superficie con una cuchara de Salsa para Pizza Pomì. Extender en una capa uniforme dejando aproximadamente 2,5 cm de masa alrededor de los bordes. Cubrir con rodajas de mozzarella, y pincelar el exterior de la masa con mantequilla derretida. Hornear durante 15-17 minutos, hasta que la masa esté bien dorada y el queso esté burbujeante.
4. Sacar la pizza del horno, colocar unas hojas de albahaca fresca encima y servir inmediatamente.