



## PIZZA DE LA HUERTA

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 250 g de harina de fuerza
- 7 g de levadura fresca
- 25 g de aceite de oliva
- 160 ml de agua
- 5 g de sal
- 40 g de salsa de tomate
- 120 g de calabacín
- 120 g de pimiento rojo
- 120 g de pimiento amarillo
- 20 g de aceite de oliva

### LA PREPARACIÓN

- Espolvorea la sal, y vuelca la masa sobre la mesa sin enharinar. Amasa hasta que quede lisa y elástica. Forma una bola, incorpora el aceite y tapa con un film y deja reposar una hora. Transcurrido el tiempo enharina la mesada y estira. Pincela con la salsa de tomate. Distribuye por encima finas láminas de calabacín y trozos de pimiento. Salpimienta, rocía con aceite y hornea a 230°C entre 10-12 minutos.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 46.8 g	Grasas 13.2 g
Kcal 345	Proteínas 7.8 g