



PIZZA BLANCA CON CALABACÍN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de harina
- 300 g de queso mozzarella
- 15 g de levadura seca
- 10 g de aceite de oliva
- 5 g de romero fresco picado
- 0.5 g de sal
- 2 unidades de calabacín

LA PREPARACIÓN

- Calienta 125 ml de agua a temperatura templada.
- Mezcla la harina con la levadura y la sal y forma un hoyo en el centro.
- Añade el agua junto con el aceite de oliva. Si es necesario agrega más agua hasta obtener una pasta blanda.
- Coloca la pasta sobre la superficie de trabajo enharinada amasándola unos 10 minutos, hasta quede suave y blanda. Forma una pelota con la pasta, ponla en un cuenco y dale la vuelta para recubrirla de aceite.
- Cúbrela y deja que doble su tamaño.
- Pasa la pasta a una superficie ligeramente enharinada. Amásala unas cuantas veces y déjala reposar 10 minutos. Divide la pasta por la mitad, formando una bola con cada una. Reserva una y



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 74.6 g	Grasas 16.3 g
Kcal 564	Proteínas 27.1 g

extiende la otra con el rodillo hasta obtener un redondel de unos 23 cm de diámetro. Colócalo sobre una bandeja para el horno ligeramente enharinada.

- Corta tiras largas y estrechas de calabacín. Corta la mozzarella en dados.
- Extiende la mitad de la mozzarella sobre la base. Añade la mitad del calabacín y espolvorea con la mitad del romero.
- Haz lo mismo con la otra bola de pasta.
- Mantén en el horno precalentado a 220° unos 15 minutos.