



## PIZZA DE JAMÓN Y CHAMPIÑÓN

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 250 g de harina de fuerza
- 125 ml de agua
- 3 g de levadura panaria
- 125 g de champiñón
- 80 g de jamón york
- 120 g de queso Mozzarella
- 15 ml de aceite de oliva virgen
- sal

### LA PREPARACIÓN

- Mezcla todos los ingredientes de la masa: harina, sal, agua, aceite y la levadura. Después amasa unos 5 minutos con energía y deja fermentar hasta que doble el tamaño.
- Desinfla un poco la masa dándole palmadas y dale forma sobre la mesa con un poco de harina. Distribuye el tomate sobre la pizza, después el queso. Y encima el jamón york y los champis lavados y laminados.
- Hornea a 210 °C durante unos 13-15 minutos.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| Hidratos de carbono<br>47.9 g | Grasas<br>11.6 g    |
| Kcal<br>367                   | Proteínas<br>16.6 g |