

Pizza con alcauciles y jamón crudo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pizza-con-alcauciles-y-jamon-crudo>

Preparación

Para la masa, hacer un volcán con la harina mezclada con la sal y en el centro desgranar la levadura, volcar el aceite y comenzar a incorporar agua a temperatura ambiente hasta tomar la masa. Amasar por 10 minutos y dejar reposar cubierto por una hora. Escurrir los corazones de alcauciles y trocearlos; cortar el zucchini en rodajas bien finas y saltear por un minuto en aceite caliente. Reservar. Pasar por agua hirviendo los tomates, pelar, retirarles las semillas y cortarlos en gajos. Salpimentar y reservar. Untar apenas con aceite dos pizzeras y extender allí la masa desgasificada. Distribuir por encima los gajos de tomate, los alcauciles, las rodajas de zucchini, la mozzarella rallada, las aceitunas cortadas en cuartos, rociar todo con un hilo de aceite de oliva y llevar a horno precalentado fuerte por 15 a 20 minutos o hasta que el queso derrita. Decorar con fetas de jamón crudo y albahaca fresca.

Ingredientes

- 1 poco Pimienta
- 250 grs. Harina 000
- 20 grs. Levadura fresca
- 4 cucharada/s Aceite de oliva
- 5 grs. Sal
- Agua c/n
- 250 grs. corazones de alcaucil (Alcachofa)
- 1 Zucchini
- 3 Tomates perita
- 150 grs. Mozzarella
- 100 grs. Jamón crudo/serrano
- 3 cucharada/s Aceitunas Negras
- 1 poco Albahaca fresca (a gusto)
- 1 poco Sal
- Aceite de girasol c/n

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Italiana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Familia

