

# Pizza de mozzarella y anchoa



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **8**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pizza-de-mozzarella-y-anchoa>

## Preparación

Mezclar la levadura con el azúcar y 5 cucharadas del agua. Dejar reposar durante 10 minutos. En un bol colocar la harina tamizada con la sal. Hacer un hueco en el centro y colocar allí la levadura, el resto del agua y el aceite de oliva. Unir y trabajar hasta obtener una masa lisa y elástica. Tapar con papel film y dejar levar al doble. Dividir la masa en 2 porciones, estirar cada porción sobre una placa y dejar leudar al doble. Pincelar con la salsa de tomates y precocinar en horno a temperatura alta (200° C) durante 10 minutos. Retirar, colocar el relleno y continuar la cocción hasta que el queso quede totalmente fundido. Retirar, colocar la pizza en una tabla de madera, espolvorear con orégano y ají molido y un poco de aceite de oliva. Servir inmediatamente. Disfrute! Si se desea, puede agregarse filetes de anchoa a toda o a mitad de la pizza. Fuente: Recetas Natura

### ▣ **Tip para la receta**

Si se desea, puede agregarse filetes de anchoa a toda o a mitad de la pizza.

## Ingredientes

- Para la masa: 30 gramo/s Levadura
- 1 cucharadita/s Azúcar
- 275 cc. Agua tibia
- 500 gramo/s Harina
- 2-1/2 cucharadita/s Sal
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- Para el relleno: 1 taza/s Salsa de tomate
- 400 gramo/s Mozzarella
- 8 filete/s Anchoas
- 50 gramo/s Aceitunas verdes descaroizadas
- 2 Pimientos al aceite envasados
- 1 poco Orégano
- 1 poco Ají molido

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Italiana, Económico, Comida para todos los días, Familia, Visitas

