



Pizza de queso y calabacín

Ingredientes

500 gr de harina de trigo 350 gr de Cirio Especial Pizza 100 gr de mozzarella 100 gr de queso ahumado provolone 1 calabacín Albahaca fresca 300 ml de agua tibia 20 gr de levadura fresca Aceite de oliva virgen extra Sal Azúcar

Preparación

1. Disolver en un poco de agua tibia la levadura y el azúcar.
2. Posteriormente, mezclar en un recipiente la harina, una cucharada de aceite, la levadura disuelta, la sal y, poco a poco, el resto del agua.
3. Amasarlo todo durante unos minutos, cubrir el recipiente con un paño de cocina húmedo y dejar la masa crecer durante 1 hora aproximadamente hasta que doble su volumen.
4. Cuando esté lista la masa, extenderla y colocarla sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear.
5. Añadir sobre ella Cirio Especial Pizza sazonado con sal, aceite, albahaca y una pizca de azúcar.
6. Aplicar encima la *mozzarella*, el *provolone* y el calabacín cortado a tiras. Hornear a 200° durante unos 15 minutos.
7. Decorar con albahaca fresca.

