



## 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.

