



Pizza con aceitunas y rúcula

Ingredientes

500 gr de harina de trigo 300 gr de Cirio Especial Pizza 330 ml de agua tibia 250 gr de mozzarella 5 gr de levadura fresca Orégano Cebollino Rúcula Aceitunas Aceite De Oliva Virgen Extra Azúcar Sal

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. Mientras tanto, preparar la salsa para extender sobre la pizza echando en un bol Cirio Especial Pizza sazonándolo con sal, azúcar, cebollino, orégano y aceite.
5. Una vez que la masa ya está lista, extenderla y colocarla en una bandeja de horno, añadir la salsa, las aceitunas y la mozzarella.
6. Hornear en la parte inferior a 250° durante 15 minutos aproximadamente y, una vez que esté dorada, sacarla del horno y añadirle por encima las hojas de rúcula.

