

Pizza Stromboli



Tiempo de preparación: 85 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Masa**
 - Tomate finamente troceado 400g 6 cucharadas
 - Aceite de oliva
 - Agua tibia 150ml
 - Harina de espelta 300g
 - Levadura fresca 7g
 - Sal 1/2 cucharadita
- **Relleno**
 - Calabacines pequeños 2
 - Cebollas tiernas 3
 - Mozzarella 1 bola
 - Orégano 1 cucharadita
 - Pimiento 1
 - Tocino 100g
 - None

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Para la masa de pizza, disolver la levadura en agua tibia y dejar en remojo durante 5 minutos. Poner la harina, la sal y el aceite de oliva en un bol. Añadir el fermento y amasar en un procesador de alimentos a la velocidad más baja durante 10 minutos. Tapar y dejar reposar a temperatura ambiente durante 60 minutos.
2. Mientras tanto, cortar los calabacines en rodajas muy finas, el pimiento en tiras finas y las cebollas en aros.
3. Extender la masa de pizza en forma de rectángulo y untarla con la pulpa de tomates orgánicos Pomìto. Cubrir con el tocino, los calabacines y el pimiento. Trocear la mozzarella con los dedos y esparcirla por encima. Espolvorear con orégano.
4. Enrollar la masa a lo largo del borde largo y cerrar bien los extremos.
5. Cortar el strudel de pizza varias veces con un cuchillo afilado.
6. Hornear en el horno precalentado a 200 grados aire caliente durante unos 20 minutos.

CONSEJO

Servir con una salsa hecha con 6 cucharadas de pulpa de tomate Pomìto finamente picada con albahaca y un diente de ajo machacado.