Pomì Pizza Rolls



Tempo di preparazione: 70 min
Dificultad: Fácil

Salsa

- Hierbas italianas (puedes usar orégano en su lugar): 1 cucharadita
- Peperoncino: ½ cucharadita
- Sal y pimienta: la gusto

Relleno

- Hojitas de albahaca: para decorar
- Mortadela de tapara con pistachos: 250 g
- Mozzarella rallado: 1 taza

Ingredientes

- Agua: ¾ de taza
- Azúcar: 1 Cda.
- Harina de trigo todo uso: 2 tazas y ¼
- Hierbas italianas: 1 Cda.
- Leche en polvo: 1 Cda.
- Levadura seca instantánea: 1 y ½ cucharaditas
- Mantequilla o margarina: 1 Cda.
- Sal: ½ cdta.

Preparación

Combinar todos los ingredientes de la masa y amasar fuertemente por 10 minutos en amasadora (15 min a mano), dejar levar tapada por 60 minutos, estirar la masa en forma de rectángulo y extender la salsa de tomate ya enfriada, la mortadela de tapara y el queso mozzarella. Formar un rollo y dividir en 9 partes.
Depositar los rollos en una bandeja, tapar y dejar levar por 30 minutos.
Llevar al horno precalentado a 180˚C por 25 a 30 minutos hasta que doren, el queso burbujee y desprendan un olor irresistible.

For this recipe we used:

Tomate en Puré 1 y 1/2 tazas

