

Pomì Pizza Rolls



Tiempo de preparación: 70 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (9 unidades)

• Ingredientes

- Pure de tomate 700g 1 y 1/2 tazas
- 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 cda.

• Relleno

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

• Salsa

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

Para esta receta hemos usado:



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.

- *Maru Aveledo @elgatogolosoblog*