

La solución perfecta para cualquier receta

multione
una solución para todo



1/1

Pizza espiral



6 personas

Accesorios necesarios:



Tiempo:

1h

Ingredientes:

- 400 grs. harina
- 190 ml. agua a temperatura ambiente
- 15 grs. levadura fresca de panadero
- 50 ml. aceite de oliva y un poco más para engrasar la bandeja
- 1 cucharadita de sal
- 6 cucharadas soperas tomate frito
- orégano al gusto
- 150 grs. jamón york
- 250 grs. queso havarti

Preparación:

1. En un bol, deshaz la levadura de panadero en el agua.
2. Coloca el gancho de amasar e introduce en el bol la harina, la sal, el aceite de oliva y mezcla unos segundos.
3. Añade el agua junto con la levadura de panadero y amasa durante 5 minutos a velocidad 3.

La solución perfecta para cualquier receta

multione >
una solución para todo



1/2

Preparación:

4. Forma una bola con la masa resultante y vuelve a dejarla en el bol, tapado durante 30 minutos.

5. Estira la masa en forma de rectángulo. Reparte el tomate con una cuchara y espolvorea con orégano. Reparte el jamón y el queso sin que lleguen al final de uno de los lados más ancho.

6. Empieza a enrollar la masa por el lado ancho, el que tiene el jamón y el queso justo al final.

7. Una vez enrollada la pizza, córtala en porciones de unos 3 dedos de ancho y ve colocándolas una al lado de otra en una bandeja que pueda ir al horno, previamente engrasada o forrada con papel vegetal.

8. Precalienta el horno a 200°. Así, mientras se calienta, la masa levará.

9. Introduce la bandeja en el horno y baja la temperatura a 180°. Hornea durante 20-25 minutos.