PIZZA DE GULAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

INGREDIENTES PARA LA MASA: 200 ml de agua 3 cucharadas de harina 350 gr de harina 1/2 cucharadita de sal 14 gr de levadura de panadero

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de gulas
- tomate frito
- 2 latas de atún
- 1 lata de anchoas
- queso al romero rallado

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Yo la masa la hice en la panificadora en el programa 9 de pizza. Si no tenéis panificadora ir mezclando los ingredientes poco a poco y cuando ya no se os pegue en las manos dejarlo reposar 2 horas. Extendéis la masa con un rodillo dejar 20 minutos de reposo. Después de los 20 minutos untarla con tomate, echar las gulas, el atún, el queso rallado y decorar la pizza con anchoas. Meter al horno a 200º unos 25 minutos, depende de cada horno.