Pizza Zucchini

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

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para dos pizzas hermosas:
- 225 g de harina de fuerza
- 175 g de agua templada
- 1/2 sobre de levadura de panadería
- Un pellizco de sal
- Para el relleno:
- Calabacín
- Nata 18% MG
- Mozzarella fresca

Preparación:

Paso 1

Empezad mezclando los ingredientes secos, la harina, el pellizco de sal y la levadura. Agregad el agua templada de golpe y simplemente mezclad hasta conseguir que no haya rastro de agua ni de harina. Apenas un par de minutos. Tapadla con papel film para evitar la pérdida de humedad y dejad que doble su volumen. Ayudaos con una espátula para dejar caer la masa sobre una superficie enharinada. Intentad no tocarla con las manos. Espolvoread un poquito de harina y amasad un poco para quitar el aire. Si se os pegara la masa a las manos, espolvoread un poquito más de harina, pero poca. Lo justo para crear una capa externa que nos permita trabajarla sin dificultad. Con las mismas manos aplanad un poquito la masa y terminad de estirarla con un rodillo. Disponed la masa en la bandeja que vaya a ir al horno. Pincelad con la nata, o crema de leche, de manera que quede cubierta toda la base, excepto un dedo del perímetro exterior para que quede crujiente. Repartid la mozzarella previamente troceada. Reservando aproximadamente una tercera parte para la superficie. Cortad el calabacín de la manera que os apetezca. Os sugeriría un grosor no superior a los 3mm. Saladlo un poquito, como lo haríais si fuerais a freírlo, colocadlo sobre la pizza y terminad con el resto de mozarella. Si lo deseáis podéis regar con un poquito de aceite de oliva. Llevadla al horno ya precalentado a 200ºC hasta que adquiera un tono dorado. Sobre los 10-12 minutos, más o menos.