

# Pizza rural al estilo natural

## Ingredientes:

### Masa

- Queso Rallado (100 grs.)
- Harina de Fuerza (1/2 Kg.)
- Harina Candeal (1/2 Kg.)
- Levadura Prensada (10 grs.)
- Una pizca de sal
- Agua (1/2 litro aproximadamente)
- Aceite de Oliva Virgen Extra

Toppings: verduras de temporada variadas y tomate triturado natural



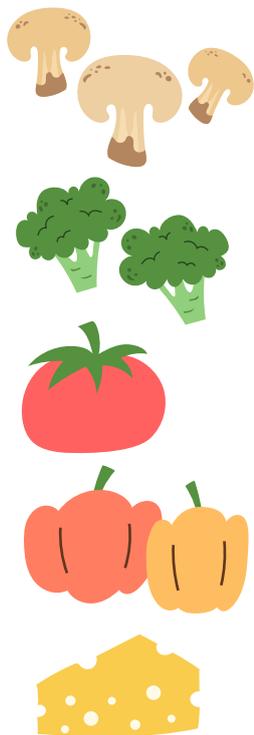
## \*Elaboración:

### Masa

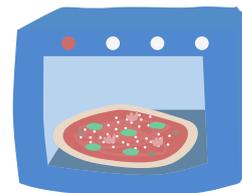
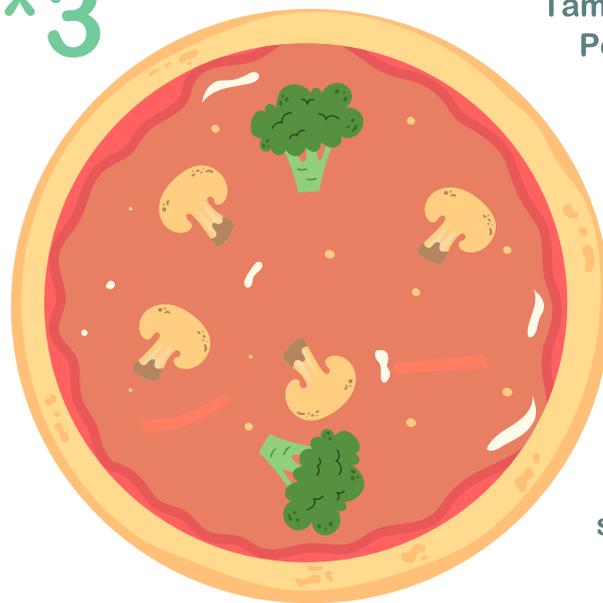
Tamiza la harina y haz un volcán. Pon una pizca de sal, una cucharada de aceite de oliva, la levadura, y el agua y amásalo todo muy bien hasta obtener una masa fina, homogénea y elástica. Tápalo con un paño y déjalo reposar una hora.

### Toppings

Lava las verduras, córtalas en trocitos y ¡ponlas sobre tu pizza!



\*3



**Hornear**  
120 grados  
30min

Programa Escolar de consumo de frutas y hortalizas en la Comunidad de Madrid