

## PIZZA DE CAMPESINA

INGREDIENTES	Para 8 personas	Por persona
• <i>Masa</i>		
• Harina	300 g.	37,5 g.
• Levadura	20 g.	
• Agua	100 ml	
• Aceite de oliva	20 g	
• <i>Relleno:</i>		
• Champiñones	150 g.	18 g.
• Calabacín	150 g.	18 g.
• Cebolletas	100 g.	12,5 g.
• Tomate fresco (o de lata triturado)	150 g.	18 g.
• Queso mozzarella fresca	160 g.	20 g.
• Orégano	Al gusto	
• Aceite de oliva	20 g.	5 g.

### ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes y trabajar hasta que este muy elástica. Estirar la masa hasta que quede muy fina.

Extender la salsa de tomate triturado y repartir las verduras peladas y cortadas muy finas y el queso mozzarella sobre la masa. Introducir en la parte baja del horno caliente unos 20 minutos entre 200 a 220 °C.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Kilocalorías	<b>Por persona:</b> 242 Kcal.
Hidratos de Carbono	28,8 g.
Raciones de Hidratos de Carbono	3 R.
Proteínas	8,4 g.
Grasa	10,3 g.

Receta de: Cati Aguiló