



Consejo del chef

Comer nada más sacar del horno, pero cuidado con el calor que sale de su interior. Esperar 5 minutos los más impacientes, y ¡a disfrutar!

Raciones para 1

150ml
Agua tibia
3gr
Levadura seca de panadería
1
Cuacharada de aceite virgen extra
115gr
Harina media fuerza
115gr
Harina de fuerza
6gr
Sal
Salsa de tomate
1
Bola de mozzarella fresca
100gr
Queso ricotta
100gr
Prosciutto
Albahaca fresca
Queso parmesano en polvo
Aceite de oliva virgen extra

- 1** Para la masa: en un bol, mezclar el agua con la levadura y el aceite de oliva y reservar. En otro más grande, juntar las harinas con la sal y añadir poco a poco la mezcla anterior mientras se va amasando con las manos.
- 2** Amasar aproximadamente 3 minutos y dejar reposar tapada durante 15. En la mesa enharinada, bolear la masa hasta que quede lisa y fermentar también tapada durante 3 horas a temperatura ambiente.
- 3** Pasado este tiempo, estirar la masa poco a poco sobre la mesa enharinada también. Para el relleno: untar la mitad de la pizza con salsa de tomate, y colocar encima la mozzarella y el queso queso ricotta troceados.
- 4** Terminar con láminas de prosciutto, hojas de albahaca y un poco de queso parmesano en polvo. Cerrar, formar los bordes y hornear con el horno y la piedra previamente precalentados en el modo Maestro Pizza durante 5-10 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/calzone-prosciutto/>

COOKING
LOVERS 