

## **PIZZA**

### *INGREDIENTES:*

*400g. de harina panificable*

*100ml. de agua tibia*

*150ml. De leche tibia*

*50ml. De aceite de oliva*

*20g. de levadura*

*Tomate frito*

*Queso rallado*

*Ingredientes elegidos*

*Orégano*

### *ELABORACIÓN:*

Diluir la levadura en agua tibia y amasar con el resto de los ingredientes. Extender la masa con un rodillo y cubrir la bandeja de horno. Extender el tomate y espolvorear con el queso, a continuación poner los ingredientes elegidos y para terminar rociar con orégano al gusto. Tapar con una bolsa de plástico y dejar fermentar 1/2 hora mínimo.

Calentar el horno a 200G° y hornear a 180G°.