

## Pizza de Salmón y Queso manchego semicurado D.O.P. Las Terceras



### INGREDIENTES

#### (para la masa):

- 250 gr Harina 00
- 125 ml de agua tibia
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 12 gr de Levadura fresca
- 1 Pizca de sal
- Harina para la encimera

#### (para la pizza):

- 125 gr salmón ahumado
- 1 mozzarella cortada a dados
- Queso Manchego Semicurado D.O.P. Las Terceras
- Nata para cocinar

## **PREPARACIÓN:**

**Preparación de la masa:** En un bol, mezclamos la harina y la pizca de sal. Hacemos un volcán con ello y añadimos dentro el aceite, el agua y la levadura. Mezclamos bien todos los ingredientes hasta integrarlos bien. Esparcimos un poco de harina sobre una superficie lisa y empezamos a amasar durante 3 o 4 minutos sin parar. Cuando consigamos una masa completamente homogénea y lisa estará lista.

Una vez está lista, la dejamos reposar durante 1 hora aproximadamente. Una vez reposada la amasamos y estiramos.

**Preparación de la pizza:** Precalentamos el horno a máxima temperatura mientras preparamos los ingredientes.

Untamos la base de la masa con nata para cocinar (sin llegar a los bordes), añadimos los dados de mozzarella y lo calentamos al horno durante 10 minutos. Extraemos la pizza del horno y le añadimos el salmón y las cuñas de queso manchego semicurado D.O.P. Las Terceras. Volvemos a introducir en el horno durante 5 minutos hasta que la masa esté crujiente.

Acompañamos de un vino espumoso rosado.