



Pizza de jamón serrano con rucula, tomate



★★★★★ 4/5 31 votos [Añadir a Favoritos](#)

PARA: 3 PIZZAS FAMILIARES / PREPARACION: 60 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

- Para la masa:
- 650 gr. de harina para panadería Selecta
- 5 cdas. de aceite de oliva
- 2 cdas. de sal
- 1 1/2 cdtas. de azúcar
- 300 cc. de agua tibia
- Para el relleno:
- 1 taza de salsa de tomate
- 200 gr. de queso mantecoso
- 50 gr. de queso parmesano
- 1 pqte. de rúcula
- 100 gr. de jamoón serrano
- 250 gr. de tomates cherry

Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Harina Sin Polvos 1KG



PREPARACIÓN

01.

Forma un volcán de harina sobre el mesón de trabajo, vierte el azúcar y agua en el centro y la sal por fuera de éste.

02.

Une los ingredientes desde el centro hacia fuera y amasa hasta conseguir una masa homogénea, blanda, lisa y que no se pegue en los dedos. Incorpora el aceite de oliva y deja reposar durante 20 minutos, tapado con un paño de cocina.

03.

Una vez pasado el tiempo, uslereas cada bollo hasta que estén de 4 mm. de grosor. Pincela cada pizza con una capa delgada de salsa de tomate y lleva al horno a 200oC por 6 minutos o hasta que esté levemente dorada

04.

Agrega el queso, los tomates en mitades y hornea nuevamente hasta que el queso esté derretido. Antes de llevar a la mesa, añade la rúcula, jamón serrano y rocía con un poco de aceite de oliva.