

# Pizza Vegetariana

CON MEZCLA DE SALSITAS ÍSSIMA

## Ingredientes:

### Para la masa:

- 2 tazas y media de harina.
- 1 sobre de levadura instantánea.
- 1 cucharada de azúcar.
- 1 cucharadita de sal.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 taza de agua caliente.

### Para la pizza:

- 2 Salsitas Rancheras ÍSSIMA®.
- 2 Salsitas 3 Quesos ÍSSIMA®.
- Vegetales de tu elección.
- Aceite de oliva.
- Sal y pimienta.
- Sazonador italiano.



Preparación  
**1 hora**



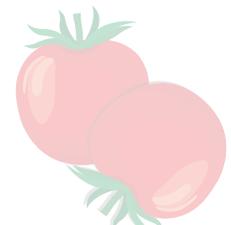
Horno  
**475° F**



Porción  
**2 pizzas**  
**16 porciones**

## Proceso:

1. Con una batidora manual, mezcla una taza de harina con el resto de ingredientes.
2. Cuando esté mezclado, agrega poco a poco la harina hasta que se forme una textura arenosa.
3. Termina de amasar con la mano sin sobre amasar.
4. Tapa y deja que crezca por 30 minutos.
5. Divide la masa en dos y aplánalas con un rodillo.





6. Colócalas en una bandeja para horno con papel pergamino.
7. Mezcla las salsas, agrégalas y hornea 8 minutos a 475° F.
8. Saca del horno, agrega el queso y los vegetales, rocía con aceite de oliva, sal, pimienta y sazónador italiano.
9. Hornea por 8 minutos más.

Escribe tus notas



---

---

---

---

---

---

---

