Pizzerolas de huevo y jamón



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	4	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

300 ml Huevo San Juan Light

250 g Harina

30 ml Aceite oliva

5 g Levadura polvo

3 g Sal

5 g Azúcar

125 ml Agua

6 pza Rebanadas jamón serrano o jamón de pavo

250 g Jitomate

200 g Cebolla en rodajas

200 g Queso mozzarella amarillo y blanco, rallado

1pza Pimiento rojo fileteado (opcional)

Preparación

1. Formar una fuente con la harina y colocar en el centro azúcar, sal y aceite. Al final la levadura hidratada con el agua. Trabajar la masa hasta que quede suave lisa y elástica. Dejarla reposar por una hora.

2. Dividir la masa en cuatro partes iguales y extender las porciones en forma de pizza, doblar las orillas para evitar que se salga el hueco.

3. Colocar sobre la masa jitomate o pimiento rojo fileteado y queso mozzarella

4. Verter encima de la masa el Huevo San Juan Light y agregar una rebanada de jamón.

5. Hornea a 180°C por 20 minutos o hasta que el huevo esté cocido y la masa también.

Recomendaciones: se puede utilizar para desayunar o como botana.