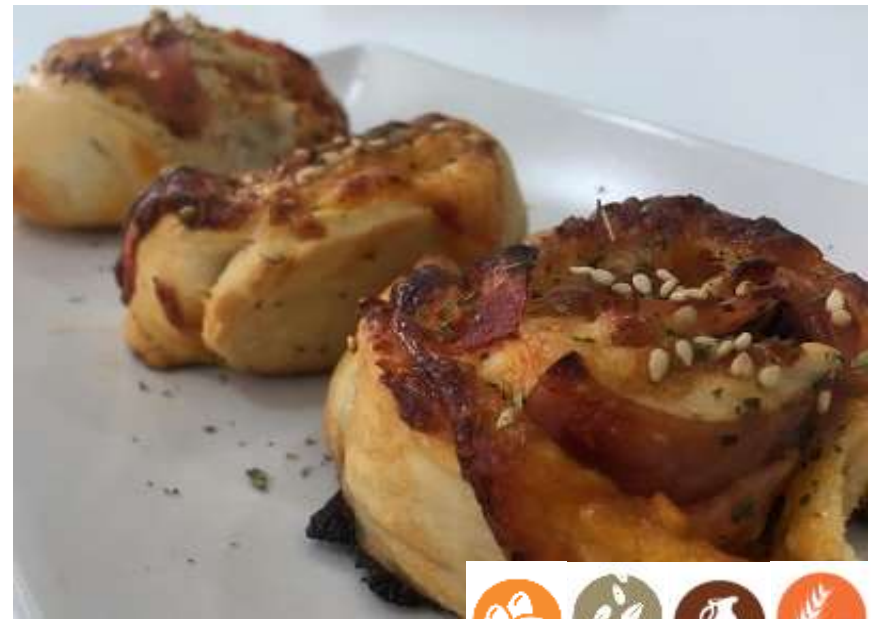


RecetaKA

CANAPÉS DE STROMBOLI DE JAMÓN Y QUESO

Ingredientes para 6 personas: 1 lámina de masa para pizza / 4 cucharadas de tomate / 200 g de Jamón York / 100 g de Queso mozzarella rallado / Orégano / 1 Huevo / Sésamo

Ingredientes para la masa de pizza: 250 g de harina de fuerza / 250 g de harina de trigo / 250 ml de agua templada / 12,5 g de levadura fresca / 7 g sal / 25 g de aceite de oliva



Proceso para la elaboración de los canapés de stromboli

1. Extender la masa de pizza, poner un poco de tomate frito en toda la superficie
2. Cubrir con el queso, jamón york y los ingredientes que más guste
3. Poner por encima la mozzarella rallada y un poco de orégano.
4. Enrollar la masa y con ayuda de un cuchillo cortar en trozos de unos 4 cm de grosor
5. Colocar las porciones en la bandeja de horno previamente forrada de papel de hornear.
6. Pintar con el huevo batido, espolvorear un poco de orégano y sésamo
7. Hornear a 200 ° C en la opción de pizza unos 20 minutos

Proceso para la elaboración de la masa de la pizza

1. Tamizar la harina. Añadir la sal y remover. Hacer un volcán. Templar el agua y disolver la levadura fresca. Introducir en el centro del volcán el agua templada con la levadura y el aceite
2. Remover y amasar hasta formar la bola de masa. Dejar reposar para que la levadura fermente al menos 1 hora

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños