



# SAMOTO

Pizza caseira



# INDICE

- Descripción do prato saudable
- Ingredientes
- Descripción da elaboración
- Resultado final!



# DESCRINCIÓN DO PRATO: PIZZA CASEIRA SAMOTO



## SAMOTO...

A pizza chámase Samoto porque leva a inicial do meu nome e máis a palabra moto

Elexín esta receita porque moitas veces facémola na nosa casa e gústame moito

## INGREDIENTES...

Elexin os ingredientes porque...

Son saudables. A masa elaborámola na casa e así evitamos os alimentos ultraprocesados.

Uso o reino fungo: LEVADURA E COGOMELOS

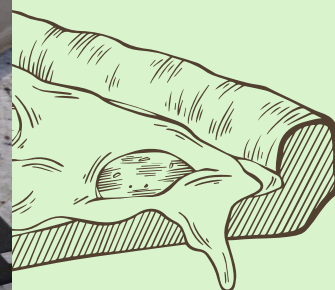


# RECEITA

# PIZZA CASEIRA SAMOTO

## ELABORACIÓN

1. Masa: Mesturamos a fariña, levadura, auga, 1 ovo e sal ata que se consiga unha masa consistente.
2. Deixamos levedar unhas horas.
3. Nunha bandexa do forno estendemos ben a masa.
4. Incorporamos por este orde: tomate frito, xamón, queixo, atún, cogomelos e olivas ao gusto
5. Espolvoreamos ourego
6. Metemos no forno durante 40-45 minutos a 180°C
7. Servir e a desfrutala!



## INGREDIENTES:

- 400 g de fariña
- 1 sobre de levadura
- 1 ovo
- Auga, sal
- 200 g de queixo
- 200 g de xamón
- Tomate frito
- 300 g de atún
- 100 g de cogomelos
- Olivas para decorar
- Ourego



# FACEMOS A MASA....

Nun bol poñemos a fariña, auga morna, sal, un ovo e LEVADURA



Amasamos ben ata que quede  
unha masa consistente



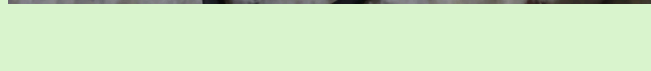


E deixamos levedar  
durante 2 horas máis ou  
menos

Agora estendemos a masa nun molde. Poñemos papel de forno por abaixo para que non se pegue.



Colocamos os ingredientes no seguinte orde:  
Tomate frito, xamón, queixo, atún, olivas, cogomelos e ourego



Agora toca metela no forno durante 45 minutos a 180°C



Despois dese tempo quitamos  
do forno e a comela!!



**SAMUEL BOUZAS SERRANO**

**1º ESO A**