

TORTA DE PIMENTÓN

Ingredientes

- Harina
- Agua
- Pimentón dulce
- Aceite de Oliva
- Sal
- Levadura fresca

Preparación

Primero, disolver la levadura en el agua templada con un poco de sal.

En un bol, mezclar harina con el agua, levadura y sal hasta lograr una masa elástica. Dejar reposar tapada 1 hora hasta que se multiplica su tamaño.

Extender sobre una bandeja aceitada hasta obtener el grosor que se desee con las yemas de los dedos y darle forma. Embadurnar la masa con aceite y pimentón. Finalmente, hornear a 200 °C unos 20–25 min, hasta que quede dorada.

NOTA: La torta de pimentón es una elaboración tradicional de los municipios murcianos de Aledo y Totana, en la comarca del Bajo Guadalentín, Región de Murcia.

strongly
moment y
tter at you
men, you'll
more to ea
our inten-

