

## Ingredientes

Harina: 200g

Levadura: 1/4 cdta

Aceite: 1 cda

,  
,  
,  
,  
,

Sal: 1 cdta

Mozzarella: 120g

Romero

## Instrucciones

- Mezclar 120ml de agua templada con la levadura
- Integrar el agua y la harina y amasar hasta conseguir una bola lisa
- Añadir la sal y el aceite y amasar hasta que el bollo esté "rugoso"
- Tapar en un bol 5 min y volver a amasar
- Dejar reposar en el bol tapado 30 min
- Dividir el bollo en 2 trozos, uno un poco más grande que el otro (unos 30-40g más grande)
- En una superficie enharinada, amasar el trozo grande. Comenzar con los dedos dando una forma como la de la bandeja de horno que vayas a utilizar y seguir con un rodillo, haciendo la masa lo más fina posible
- Engrasar una bandeja baja con aceite y poner la masa pegándola bien el fondo y los lados (procurando no dejar bolsas de aire)
- Rellenar la masa con la mozzarella y romero al gusto y tapar con la otra parte de la masa (amasada como el primero) sellando los bordes con la parte de abajo
- Poner un chorro de aceite por encima y hacer unos pocos agujeros con un cuchillo
- Horno a máxima potencia hasta que se dore por encima