



## PIZZETTAS DE NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Vegetariano | Merienda | 60 aniversario

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🍳🍳🍳

Para 8 pizzettas pequeñas:

### INGREDIENTES

280g de harina  
6g de sal  
32ml de aceite de oliva  
8g de levadura de cerveza  
170ml de agua tibia  
120g de Nutella®

### PREPARACIÓN

(2h 30min)

Disuelve la levadura en agua tibia.

En el bol de un robot de cocina equipado con el accesorio de amasado, vierte la harina, el aceite de oliva y la sal. A continuación, añádele el agua y amasa la mezcla

durante al menos siete minutos, hasta obtener una masa homogénea.

En el mismo bol, cubre la masa con un paño húmedo y déjala enfriar en la nevera durante dos horas.

Transcurrido este tiempo, amasa suavemente para liberar el exceso de gas. Extiéndela en forma de rectángulo sobre una bandeja de horno y vuélvela a cubrir con un paño.

Déjala reposar una hora más.

Precalienta el horno a 220°C y hornéala durante 20 minutos.

Decora las pizzettas con Nutella®.