



## HOT DOG PIZZA

### INGREDIENTES

#### • PARA LA MASA •

- 500 g de harina 00
- 8 g de levadura prensada
- 12 g de sal
- 320 g de agua

#### • PARA EL RELLENO •

- 4 salchichas Frankfurt grandes y de la mejor calidad
- Queso Cheddar
- Mostaza
- Cebolleta
- Tomate Pera
- Pepinillos
- Piparras

#### • ADEMÁS •

- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra

### ELABORACIÓN

Mezcla los ingredientes de la masa, deja reposar durante 20 minutos, amasa, tapa y deja reposar durante 1 hora. Divide la masa en 4 bolas, dale forma con pliegues para crear tensión y fermenta durante 24 horas en el frigorífico o aproximadamente 3 horas a temperatura ambiente.

Estira la masa con los dedos sobre harina de maíz, dejando un borde de 1 cm sin aplastar y dándole una forma alargada, similar a un pan de perrito caliente. Pincha el centro con un tenedor y coloca encima el queso tierno y la salchicha Frankfurt, que habrás marcado con surcos usando un cuchillo.

Añade un fino hilo de aceite de oliva virgen extra y hornea a 175°C durante 7 minutos, hasta que la masa se tueste, y luego hornea unos 8 minutos más.

Saca del horno y termina con un picadillo de cebolleta, tomate, pepinillo y piparras, aliñados con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta. Añade también unos trazos de mostaza en crema.



## FLAONS

### INGREDIENTES

Una bola de masa de pizza

• **PARA EL RELLENO** •

300 g de Ricota  
2 yemas de huevo  
100 g de almendra molida  
Miel al gusto

• **ADEMÁS** •

Nata  
1 huevo  
Azúcar  
Canela  
Sal

### ELABORACIÓN

Mezcla bien los ingredientes del relleno: ricotta, harina de almendra, miel, dos yemas de huevo y un poquito de sal. Refrigerera la mezcla.

Estira las bolas de masa hasta formar obleas planas. Rellena con la mezcla de queso, cierra bien los bordes y trenza si lo deseas. Pinta con huevo batido mezclado con nata y hornea a 200°C durante unos 15 minutos. Al salir del horno, pasa por una mezcla de azúcar y canela.