Pizza Tan Fácil Como de Mezcla (de la Mejor Mezcla Para Hornear)

Sirve: 4 porciones

Ingredientes

1 Porción de Mejor Mezcla Para Hornear

2 cucharadas aciete vegetal

1/3 taza agua

1/2 taza salsa de tomate

2 cucharadas cebolla finamente picada

1/2 cucharadita oregano (o mezcla de hierbas italianas)

1 taza queso mozzarella, parcialmente descremado, rallado

Preparación

1. Precaliente el horno a 425°F. Engrase un molde para pizza de 12 pulgadas o una bandeja para hornear de 12 x 15 pulgadas o más grande.
2. Mida la mezcla en un tazón. Añada el aceite y el agua. Revuelva hasta formar una masa blanda.
3. Coloque la masa sobre la bandeja para hornear. Espolvoree con harina. Sumerja los dedos en la harina y dé palmadas a la masa para crear una forma circular de aproximadamente 11 a 12 pulgadas.
4. Unte la corteza de la pizza con salsa de tomate. Deje aproximadamente 1/2 pulgada del borde sin salsa.
5. Hornee durante 10 a 12 minutos hasta que los bordes

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	**256**
Grasa total	**14 g**
Grasa saturada	4 g
Colesterol	16 mg
Sodio	**412 mg**
Total de Carbohidrato	**22 g**
Fibra dietetica	2 g
Azucares totales	4 g
Azúcares Añadidas incluidas	0 g
Proteinas	**11 g**
Vitamina D	0 IU
Calcio	285 mg
Hierro	2 mg
Potasio	224 mg

N/A - Información no está disponible

MiPlato Grupos de Alimentos

Vegetales	1/4 taza
Granos	1 1/2 onzas
Lácteo	3/4 taza

comiencen a dorarse y el queso se derrita y empiece a dorarse.
6. Guarde el sobrante en el refrigerador dentro de las siguientes 2 horas.

Notas

Use la salsa de tomate sobrante de la lata dentro de los 5 días siguientes o congélela para usarla después ?

Washington State University Extension. Visit Web site.