



PIZZAS EN PAN DE PITA

INGREDIENTES:

- Pan de pita integral
- Toppings al gusto

ELABORACIÓN

El pan de pita se puede abrir por la mitad y hacer dos pizzas, o usar un sólo pan para cada una.

Como nosotros teníamos las pitas congeladas, las hemos puesto primero en el tostador. Si las tuyas no están congeladas, te recomiendo aun así que las tuestes primero, o que las hornees unos 5 minutos, antes de ponerle los toppings. Para que el pan esté más tostadito y crujiente.

A continuación le añadimos a las pitas los toppings que queramos. Nosotros hemos hecho hoy 3 variedades:

- 1.- tomate, mozzarella, aove y orégano.
- 2.- tomate, champiñones, mozzarella, espárragos, aove y sal gorda.
- 3.- tomate picado, mozzarella, champiñones, rúcula, aove y sal gorda.

Las metemos al horno a 200 grados hasta que estén en su punto (10-15 mins aprox).