# COCA DE TOMATE Y PIMIENTOS VERDES

## INGREDIENTES

- 1 tomate + 1 pimiento verde pequeño
- 1/2 kg harina
- 1/2 cubito de levadura fresca
- 1 vaso de agua tibia
- 1 vaso de aceite de oliva suave
- 1 pizca de sal

## PASOS A SEGUIR

- Deshacer la levadura en el agua
- Mezclar el agua + aceite + sal
- Añadir en 2 veces la harina y amasar
- Extender sobre la bandeja del horno (untada con aceite) con las manos
- Cortar y colocar el tomate y el pimiento
- Dejar subir 1 h (tapar con un paño si hace frío)
- Hornear a 180º Aire durante 40 min

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 1 H SUBIR + 40 MIN HORNO

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO